أشهي الحلويات الشرقية والغربية

غادة محمد سعيد

أشهى الحلويات
الشرقية والغربية

إعداد
غادة محمد سعيد

مُقدِّمة

الحلويات ...

متنوعة وكثيرة؛ لكنها لذيذة وشهية ...

الحلويات الغربية والشرقية ...

متنوعة ومُتعددة ولا يعلمها الجميع ...

فن تصنيع الحلويات ...

هو فن مُستقل بذاته أبدع فيه الخُبراء الطهي فأنتجوا ما لـــذ وطـــاب مـــن الحلويات الشرقية والغربية التي يسيل لها اللعاب... فهذا الفن الكبير يتشـــعب إلـــي طرق عديدة ومُختلفة من مكان لآخر؛ كما إن كل دولة تتخصص في نوعية مُعينـــة من الحلويات؛ فلدينا نحن الشرقيون القطائف والكنافة والكثير الكثير من الأصـــناف والأنواع التي أبدع فـــي إنتاجهـــا الأجـــداد... وبـــالغرب الكعكـــات والتورتـــات والجاتوهات؛ وأيضاً ما لذ وطاب من إنتاجهم المُتميز؛ لذا جنيت لكم عدد لا بأس به من أصناف الحلويات الغربية والشرقية؛ ومن كُل مكان كي تقتنوا كُل جديد وجميل في عالم الحلويات؛ كي تستفيد كُل سيدة من تشعب هذه الأكلات واختلافهـــا؛ فهـــذا الكتاب يحتوي علي عدد كبير من الأكلات الجديدة التي تُكسب سيدة المنزل تنـــوع في مائدتها؛ مما يجعلها عليمة بأطباق صعبة وسهلة في نفس الوقت ممـــا يُعطـــي البهجة والسعادة في نفسها؛ لأنها تدربت وتعلمت الكثير من الحلويات اللذيذة التـــي تُضفي السعادة والبهجة في قلوب الصغار والكبار...

وأخيراً أتمني أن يستفيد بهذا الكتاب كُل قارئ؛ وأن يُفيد به الآخرين؛ هدانا الله وإياكم إلي سواء السبيل ... آمين.

مع تحياتي
غادة محمد سعيد

أولاً : الحلويات الشرقية.

كُنافة الشعر بالقشدة

المقادير : ـ

1 ــ نصف كيلو كُنافة شعر. 2 ــ كيلو قشدة. 3 ــ ثلاثة أرباع من الزُبد.

مقادير إعداد الشربات : ـ

1ــ 3 أكواب سُكر. 2ــ كوب ماء. 3ــ نصف ملعقة عصير ليمون. 4ــ رُبع كوب ماء ورد.

الطريقة : ـ

1 ــ أحضري صينيتان حافتهما قصيرة (2 سنتيمتر)؛ واحدة قُطرها أربعون سنتيمتراً؛ والأخرى قُطرها ستون سنتيمتراً أو أكثر بقليل.

2 ــ ادهني الصينية الكُبرى بالزُبد بقدر مساحة الصينية الصغيرة فقط؛ ثُم قومي بتحضير الشربات واتركيه ليبرد؛ وسخني الزُبد أو السمن علي النار إلي أن تذوب؛ ثُم ضعي الكُنافة في إناء عميق علي نار خفيفة؛ ثُم أنثري السمن أو الزُبد فوق الكنافة وفككي الكُنافة بأصابع اليد من بعضها إلي أن تتشرب السمن أثناء تحريكها علي النار الخفيفة؛ ثُم ارفعي الكُنافة عن النار، ثُم ضعيها فوق الصينية المدهونة بالسمن بشكل دائري وبسماكة 2 سنتيمتر وحتى تُغطي المساحة المطلوبة؛ ثُم ضعي الصينية فوق نار متوسطة الحرارة وقومي بتدويرها حتى يحمر لون الكنافة الملاصقة للصينية (مُدة ساعة أو ساعتين) وللتأكد من نُضجها قومي بحفر عدة فحر بإصبعك في أماكن مُتفرقة لرؤية الكنافة المُلاصقة بالصينية إذا كانت محمرة أم لا.

3 ــ ارفعي الصينية عن النار واتركيها لتبرد قليلاً، ثُم قُومي بتغطيتها بطبقة متساوية من القشدة؛ واقلبي الصينية الكبيرة بانتباه فوق الصينية الصغيرة؛ ثُم زيني الكنافة بالقشدة وبالمربي، ثُم صبُي قليل من الشربات فوقها؛ ثُم قسمي الكنافة إلي أقسام حسب الرغبة وتُقدم ساخنة.

ملحوظة : ـ

1 ــ يُمكن استعمال الجُبن المُحلي بدلاً من القشدة كحشو للكنافة.

2 ــ ينبغي وضع الكنافة علي النار بعد قلبها مُدة خمس دقائق.

3 ــ كما يُمكن خبز الكنافة العُثمنلية في الفرن بدل وضعها فوق النار.

4 ــ كما تُوضع في الرف السُفلي من الفرن الحار علي درجة حرارة 375 درجة فهرنهايتية مُدة رُبع ساعة أو إلي أن تحمر أطراف الكنافة قليلاً.

القطائف العصافيري بالقشدة

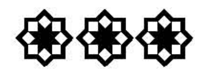
المقادير : ـ

1 ــ نصف كيلو قطائف. 2 ــ نصف كيلو من القشدة. 3 ــ ثلاثة أكوب من الشربات. 4 ــ نصف كوب مربي.

الطريقة : ـ

1 ــ قومي بحشو كُل دائرة من دوائر القطائف بملعقة من القشدة؛ ثُم يُلصق طرفا دائرة القطائف من جهة واحدة؛ وتُزين القشدة التي في القطائف بقليل من المربي.

2 ــ تُصف القطائف في طبق كبير؛ ويُقدم معها الشربات البارد.



البقلاوة بالفُستق الحلبي

المقادير : ـ

1 ـ 2 كوب من السمن أو الزُبد غير المُملح. 2 ـ نصف كيلو من الرُقاق الخاص بالبقلاوة. 3 ـ 4 أكواب من الجوز الناعم. 4 ـ كوب سُكر. 5 ـ نصف كـوب من الفُستق الحلبي الناعم. 6 ـ 4 أكواب من الشربات.

الطريقة : ـ

1 ـ تُذوب السمن أو الزُبد علي نار خفيفة؛ ثُم أحضري صينية وادهنيها بالسـمن، ثُم يُوضع رقاق واحد في الصينية، ثُم يُدهن بالسمن جيداً وهكذا واحدة تلو الأخرى حتى يُصبح عدد الرقاق ستة.

2 ـ يُنقي الجوز ويُفرم فرماً ناعماً ويُضاف إليه السُكر ويُخلط جيداً؛ ثُـم يُوضـع خليط الجوز فوق الرقاق بالتساوي؛ ويُنثر رُبع كوب من السمن فوق الجوز.

3 ـ ضعي رقاق فوق الحشو؛ وادهني الرقاق بالسمن، ثُم بقية الرقاق حتى يُصبح عدد الرقاق فوق الحشو 12 رقاقة، ثُم قومي ببل باطن يدك بالماء ويُمسـح وجـه الرقاق قليلاً بالماء، ثُم يُمسح جيداً بالسمن وتُقطع البقلاوة بسكين حادة جداً إلي قطع حسب الرغبة؛ ثُم ضعي الصينية في فُرن حار درجته 325 ف مُدة نصف ساعة، ثُم تُرفع درجة الفرن إلي 450 ف مُدة 5 دقائق أو 10 دقائق إلي أن يُصبح لـون البقلاوة ذهبياً؛ ثُم تُرفع الصينية من الفرن ويُضاف الشربات إلـي الـبقلاوة وهـي ساخنة؛ كما وتُزين البقلاوة بالفُستق الحلبي الناعم وتُقدم باردة.

ملحوظة : ـ يُمكن الاستعاضة عن حشو الجوز بحشو الفُستق الحلبي المطحـون مع كوب من السُكر.

بلح الشام

المقادير :ـ

1 ــ كوبا دقيــق. 2 ــ كوبا ماء. 3 ــ قليل من الفانيليا. 4 ــ نصف كوب زيت. 5 ــ أربع بيضات.

الطريقة :ـ

1 ــ قومي بغلي الماء والزيت معاً، ثُم ضعي الدقيق مع التحريك على النــار، ثُــم أضيفي الفانيليا؛ وبعد ذلك اتركيها قليلاً لكي تبُرد.

2 ــ قومي بكسر البيض الواحدة تلو الأخرى مع تحريك العجيبة بخلاط البيض بين كُل واحدة؛ ثُم ضعي العجينة في آلة صُنع بلح الشام، ثُم أقليها بالزيت؛ ثُــم قــومي بوضعها في طبق التقديم وزينيها بجوز الهند وبالهناء والشفاء.

فطيرة التمر

المقادير :ـ

1 ــ بيضتين. 2 ــ مقدار مناسب من الزُبد. 3 ــ كيلو ونصف دقيق. 4 ــ كيلــو ورُبع بسكوت شاي. 5 ــ نصف كيلو سُكر. 6 ــ ثلاثة ملاعق كبيرة لبن بــودرة. 7 ــ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 8 ــ 6 أكواب ماء بارد. 9 ــ كيلو تمــر طازج مهروس.

طريقة إعداد التمر :ـ

نضع التمر مع كوب سُكر ورُبع وكوب ماء ساخن وربع إصبع زُبد ويُوضع علــى النار ويُحرك جيداً ثُم يُهرس جيداً.

الطريقة : ـ



1 ـــ نخلــط الزُبــد والسُــكر جيــداً حتــى يُصبح المزيج أبيض، ثُم نضيف عليــه البــيض ونخلط جيداً، ثُم نضــع جميع المــواد الناشــفة وتُعجن مع إضافة الماء حتى نحصل على عجينة مُتماسكة.

2 ـ افردي نصف كمية العجين بصينية مدهونة بالزيت، ثُم ضعي خلــيط التمــر وافرديه على الوجه جيداً.

3 ـ ثُم ضعي القسم الباقي من العجين في الفريزر حتى يجمد قلــيلاً، ثُــم يُبشــر بالمبشرة على الوجه وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة.

3 ـ قومي بإخراجها ورشي الوجه بالسكر، ثُم قطعيها مربعات وتُقدم مع القهوة.

البسبوسة المحشية بالبسكويت

المقادير : ـ

1ـ كوب سميد. 2ـ نصف كوب سُكر. 3ـ بيضتان. 4ـ علبة قشطة. 5ـ كوب ونصف جوز هند. 6 ـ نصف كوب زيت. 7 ـ ملعقة بيكنج بودر. 8 ـ ملعقــة فانيليا. 9 ـ علبة بسكويت سادة مطحون ويُخلط بالزُبد.

لتحلية الوجه : ـ لبن مُحلي ـ مكسرات.

الطريقة :ـ

1 ـ تُخلط جميع المقادير مع بعضها البعض ماعدا البسكويت، ثُم نـدهن صـينية ونضع نصف المقدار من الخليط ونبدأ بوضع البسكويت فوق الخليط.

2 ـ بعد ذلك نُكمل وضع باقي الخليط ونوزعه بالملعقة بحيث لا يكون بالسطح أي فراغ غير مرغوب به.

3 ـ تُوضع الصينية بالفُرن عند درجه حرارة عاديه حتى النُضج؛ ويُصب فوقهـا اللبن المُحلى وتُرش بالمكسرات أو بجوز الهند؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

البقلاوة بالفُستق

المقادير :ـ

1ـ كُوب فُستق حلبي مفروم. 2ـ ملعقتان كبيرتان سُكر بـودرة. 3ـ ملعقـة صغيرة هيل مطحون. 4 ـ باكو عجينة بقلاوة جاهزة. 5 ـ رُبع كيلو سمن.

مقادير الشربات :ـ

1 ـ كوب سُكر. 2 ـ ثلاثة أرباع كوب ماء. 3 ـ ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة :ـ

1 ـ يُسخن الفُرن عند درجة 230 درجة؛ وتُجهز الحشوة حيث يُخلـط الفُسـتق المفروم والسُكر والهيل.

2 ـ ندهن الصينية، ثُم تُفرش بنصف العجينة مع دهن كُل طبقة بواسطة الفُرشـاة والسمن، ثُم تُرش الحشوة فوق الطبقة الأخيرة من النصف الأول ومن ثـم تُغطـى بالنصف الثاني من العجين.

3 ــ وكما سبق أُدهني كُل طبقة بواسطة سكين حاد؛ ثُم تُقطع على أشكال معينة أي شكل البقلاوة؛ ثُم تُوضع في الفرن لمُدة عشر دقائق، ثُم تُقلل الحرارة عند درجة حرارة 190 درجة.

4ــ قومي بعمل الشربات بخلط السكر والماء والليمون وسخني الخليط مع التحريك حتى يغلي وتقلل الحرارة حتى يصبح سائلاً كثيفاً؛ وبعد أن تنضج البقلاوة وتُخرج من الفرن وتبرد قليلاً يُرش فوقها الشربات ومن ثم تُقدم باردة أو دافئة.

حلوي مغربية

المقادير : ـ

1 ــ رُبع كيلو سمسم. 2ــ نصف كيلو سُكر ناعم. 3 ــ كوب ماء. 4 ــ ربع كيلو عسل. 5ــ ملعقة صغيرة فانيليا. 6ــ رُبع كيلو شيكولاتة. 7 ــ ربع كيلو زُبد.

الطريقة : ـ



1 ــ يُحمص السمسم في مقلاة مع عدم وضع أي ماده عليه حتى يكون لونه أصفر (أو ذهبي).

2 ــ أحضري إناء وضعي به كوب الماء مع

السُكر فوق نار مُعتدلة حتى يكون لونه مثل لون العسل؛ ثُم يُخلط مع العسل وهو على النار ويُضاف إليه السمسم والفانيليا؛ ثُم يُصب فوق الصينية المدهونة بالزيت ويُفرد مثل العجينة حتى تكون رقيقة السُمك؛ كما ويجب أن تكون الأداة المُستخدمة في الفرد مدهونة بالزيت حتى لا تلتصق؛ ويُقطع العجين على شكل مُربعات ثُم تجمعي زاويتين من زوايا المُربع؛ وتُذوب الشيكولاتة بالزُبد، ثُم تُترك وتُجمل بوردات من كيس حلواني صغير؛ بحيث يُصب مقدار من الشيكولاتة في كُل ضلع.

بيتي فور بالشيكولاتة والفانيليا

المقادير : ـ

1 ــ مقدار مُناسب من الزُبد. 2 ــ 3 أكواب دقيق. 3 ــ كوب ونصف نشا. 4 ــ كوب سُكر بودرة (الكمية حسب رغبتك ومذاقك). 5 ــ ملعقة صغيرة ونصف بيكنج بودر. 6 ــ بيضتان. 7 ــ مقدار مناسب من الفانيليا. 8 ــ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة. 9 ــ مربى؛ وحبوب شيكولاتة للتزيين.

الطريقة : ـ

1 ــ يُوضع البيض مع الفانيليا في إناء ويُخفق جيداً، ثُم نحضر إناء آخر ونضع فيه الزُبدة وتكون رطبة جداً؛ ثُم اخلطي الزبدة؛ ثُم نضع عليها النشا بالتدريج ونُحركها جيداً، ونضع السُكر ونُحرك جيداً حتى يمتزجوا مع بعضهم البعض.

2 ــ بعد ذلك نضع الدقيق مع البيكنج بودر ونُحرك جيداً، ثُم نضع البيض ونُحركهم جيداً؛ ثُم نضع الدقيق المُتبقي ونعجنها باليد حتى تتكون عجينة مُتماسكة ومُمكن أن تُضيفي قليل من السُكر والدقيق إذا احتاج الأمر حتى تكون عجينة

مُتماسكة؛ وتُقطع العجينة لنصفين؛ ونضع فيها نصف مقدار الشيكولاتة؛ ونصف الفانيليا وتُخبز في الفُرن؛ ثُم قُومي بتشكيلها حسب الرغبة.
3 ــ بعد تبريدها قومي بتزينها بالمربى؛ ثُم قومي بوضع المربى في واحدة والصقي فيها الثانية؛ ثُم إغمسيها في المربي؛ ثُم إغمسيها في الشيكولاتة.

لقمة القاضي

المقادير :ـ

1 ــ كيلو دقيق. 2 ــ ملعقتا خميرة. 3 ــ ماء دافئ للعجن. 4 ــ زيت للتحمير.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي عجن العجينة السائلة بواسطة الدقيق والخميرة والماء الدافئ، ثُم تُترك لمُدة نصف ساعة حتى يتضاعف حجمها؛ ثُم قومي بتجهيز الشربات بإضافة الماء إلى السُكر؛ وأضيفي إليه ماء ورد أو زهر؛ وبعد أن يذوب السُكر ويغلي الخليط قليلاً يُرفع من على النار؛ ويُترك حتى يبرد.
2 ــ قومي بتقطيع العجينة لكُرات صغيرة تُصنع بواسطة ملعقة صغيرة؛ وسخني الزيت وقومي بتحمير الكُرات؛ وعندما تُحمر لقمة القاضي تُرفع بواسطة ملعقة كبيرة وتُلقي في الشربات البارد لمُدة دقيقتين، ثُم تُرفع وتُقدم بالهناء والشفاء.

البسبوسة بالفُستق



المقادير :ـ

1 ــ كيلو دقيق سميد. 2 ــ ثُمن كيلو سُكر. 3 ــ كُوب لبن. 4 ــ كوب زُبد

أو سمن ذائب. 5 ــ كُوب فُستق مفروم أو لوز. 6 ــ ماء بارد.

الطريقة :ــ

1 ــ أعملي علي دهن صينية بالسمن، ثُم تُفرد العجينــة فــي صــينية؛ ويُسـاوى السطح، ثُم تُقطع إلى مُربعات وتُوضع في فُرن متوسط الحرارة.

2 ــ أخرجي البسبوسة من الفرن، ثُم تُسقى بالشربات البارد؛ ويُرش عليها الفُستق أو اللوز المفروم؛ وتُزين بالصنوبر المحمص؛ وتُقدم دافئة أو باردة.

بسكويت القرفة

المقادير :ــ

1 ــ نصف كيلو دقيق. 2 ــ رُبع كيلو زُبد. 3 ــ رُبع كيلو سُكر. 4 ــ ثُمن كيلــو لوز مفروم. 5 ــ بيضتان. 6 ــ صفار بيضة. 7 ــ ملعقة كبيرة قرفة. 8 ــ بشر ليمونة كبيرة.

الطريقة:ــ

1 ــ يُخلط الدقيق مع الزُبد الطري حتى يختلط معه تماماً وبعد ذلك أضيفي البيض المخفوق وباقي المقادير؛ وتُعجن عجينه مُتجانسة؛ ثُم تُكور العجينــة وتُتــرك فــي الثلاجة لمُدة ليلة مع تغطيتها بفوطة.

2 ــ في اليوم التالي تُفرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق حتى يُصبح سُـمكها حوالي 1.5 سم؛ ثُم تُقطع العجينة بالسكين إلى أشكال دائرية بواسطة كوب صــغير أو قالب خاص.

3 ـ أعملي علي تسخين الفُرن؛ وضعي البسكويت على صاج فُرن مدهون بقليل من الزيت؛ وقومي بدهن السطح بواسطة صفار البيض المخفوق، ثُم يُخبز لمُدة رُبع ساعة تقريباً أو حتى يُصبح ذهبي اللون؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

ضفيرة بالعسل أو الحلوى الشبكية

المقادير : ـ

1ـ كيلو دقيق. 2ـ 2 كيلو سمسم. 3ـ ثُمن كيلو زُبد. 4ـ بيضة. 5ـ قليل من الخل. 6 ـ قليل من الملح. 7 ـ ملعقتا خميرة. 8 ـ ملعقة كبيرة ماء ورد. 9 ـ ملعقة قرفة. 10 ـ قليل من الزعفران. 11 ـ حبتا صمغ عربي. 12 ـ زيت للتحمير.

الطريقة : ـ

1 ـ أعملي علي عجن الدقيق مع نصف مقدار السمسم المفروم جيداً مع البيضة المخفوقة والزُبد الذائب وملعقة كبيرة من الخل؛ والقرفة والزعفران والخميرة المزابه في كوب ماء دافئ مع الاستمرار في العجن لمُدة ثلث ساعة تقريباً.

2 ـ قطعي العجينة إلى كُرات في حجم البُرتقالة وضعيها في مكان دافئ مع تغطيتها لمُدة ست ساعات على الأقل.

3 ـ قومي بفرد كُل كُرة وقطعيها لشرائح طول كُل شريحة 10 سم؛ وعرضها 2 سم؛ وسُمكها 2 مليمتر، ثُم تُضفر كُل 3 شرائح مع الضغط عليها قليلاً بالأصابع وإغلاق النهايات؛ وتُحمر الضفائر في زيت غزير مغلي حتى يحمر لونها فترتفع وتُصفى من الزيت الزائد؛ وأعملي علي غلي العسل جيداً في إناء واسع مع الصمغ العربي وماء الزهر واحتفظي به ساخناً على نار هادئة جداً؛ ثُم أحضري الضفائر

المُحمرة وضعيها في العسل المغلي لبضع دقائق، ثُم تُرفع الضفائر بواسطة ملعقة كبيرة وتُصفى من العسل الزائد؛ وبعد ذلك ضعي ضفائر الحلوى في طبق التقديم؛ ورشي عليها باقي مقدار السمسم؛ وقدميها بالهناء.

مهلبية بالفواكه والمكسرات

المقادير : ـ

1 ــ كوب لبن. 2 ــ 5 ملاعق سُكر صغيرة. 3 ــ مقدار من الفانيليا. 4ــ فُستق. 5 ــ فروت سلاط. 6 ــ نشا مُذاب في الماء.

الطريقة : ـ

1 ــ أعملي علي غلي اللبن، ثُم نضع السُكر والفانيليا ونُقلبه جيداً، ثُم نضع النشا، ثُم نستمر في التقليب حتى يغلظ القوام وبعد ذلك نرفعه من على النار.

2 ــ ضعي المهلبية في أكواب التقديم عندما تبرد، ثُم ضعي الفروت سلاط وبعد ذلك أدخليها في الثلاجة؛ ثُم أخرجيها من الثلاجة عند تقديمها؛ وضعي على الوجه المكسرات؛ والكريم شانتيه؛ والكريز؛ ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

أرز بالكريمة الخفيفة

المقادير : ـ

1 ــ 3 أكواب لبن. 2 ــ كريمة خفيفة. 3 ــ 50 جرام أرز مشمش معلب زنه العلبة 400 جرام مُقطع إلى نصفين. 4 ــ ثمن كيلو زبيب. 5 ــ ملعقة صغيرة قرفة. 6 ــ ملعقة صغيرة جوز الطيب مصفي من العصير.

الطريقة : ـ

1 ــ ضعي اللبن والكريمة في إناء على النار وأضيفي الأرز واتركيه علـــى نـــار هادئة لمُدة ساعة مع إضافة المزيد من الحليب إذا احتاج الأمر لذلك.
2 ــ قومي بصب الأرز في إناء واسع وقطعي المشمش إلى قطع صغيرة وبعد ذلك أضيفي الأرز مع الزبيب والقرفة وجوزه الطيب واخلطي الجميع جيداً، ثُم صـــبي الخليط في طبق الفرن وساوي السطح.
3 ــ قومي بإشعال الشواية إلى درجة حرارة مُرتفعة ورشي السكر على الســطح حتى يُكون طبقة سميكة ويوضع الطبق تحت الشواية لمُدة دقائق حتى يتحول السكر إلى كرمله ويُصبح السطح ذهبياً مائلاً للون البني فيرفع الطبق من تحـت الشــواية ويترك حتى يبرد قليلاً وتُصبح الكر ملة أكثر جفافاً، ثُم يُقدم الأرز باللبن ساخناً أو بارداً مع القشدة أو الكريمة السميكة.

عيش السرايا

المقادير : ـ

1 ــ ثلاث أرباع كيلو دقيق ذُرة. 2 ــ نصف ملعقة بيكنج بودر. 3 ــ رُبع كيلــو دقيق. 4 ــ مقدار مناسب من الماء.

الطريقة : ـ

1 ــ اخلطي الدقيق مع البيكنج بودر مع الماء حتى يُصبح مثل عجينه طريـــة لا هي سائلة أو مُتماسكة.
2 ــ ثُم ضعيه في إناء بالفُرن حتى يتم الجفاف، ثُم أخرجيه من الفُرن واتركيه حتى يبرد وبعد ذلك ادخليه بالفرن مُدة أخرى حتى تتحول إلى اللون البُني الفاتح.

3 ـــ ثُم اتركيها حتى تبرد، ثُم قومي بنقلها إلى طبق التقديم وضعي عليها الشربات؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

طريقة الشربات :ـ

1 ـــ ضعي كوب من الماء وعليه ثلاثة أكواب من السُكر، ثُم اتركيه حتى الغليان.

2 ـــ ثُم أضيفي إليه ملح الليمون (نصف ملعقة)؛ ولون بُرتقالي حيث يتم تشـــريب عيش السرايا بالعسل تماماً؛ وتُقدم معه بالقشدة.

كُنافة بالكريمة

المقادير :ـ

1 ـــ نصف كيلو كنافة. 2 ـــ رُبع كيلو كريمة. 3 ـــ نصف كيلو لبن. 4 ـــ نشا.

طريقة عمل الكريمة :ـ

ضعي اللبن على النار حتى الغليان، ثُم قومي بتذويب النشا في اللبن مع الماء مـــع وضع النشا على اللبن جُزءاً جُزءاً مع التحريك حتى يتماسك فيُرفع من على النـــار بحيث تكون الكريمة متوسطة السمك.

طريقة عمل الكنافة :ـ

1 ـــ أحضري صينية وقومي بدهنها بقليل من السمن، ثُم ضعي طبقة من الكنافـــة مع الضغط عليها باليد خفيفاً.

2 ـــ ضعيها في الفُرن على درجة 200 درجة مئوية لمُدة ساعة؛ وعند خروجهـــا ضعي عليها العسل بارداً.

طريقة عمل الشربات :ـ

ضعي كوب من الماء؛ كوب سكر وضعيهم علي النار حتى يغلو، ثُم ضعي عصير نصف ليمونه وقومي برفعة من على النار واتركيه ليبرد.

بنت الصحن (حلوي فلسطينية)

المقادير :ـ

1ـــ أربع أكواب دقيق. 2ـــ كوب سمن. 3 ـــ ملعقة كبيرة حبة البركة. 4 ـــ ملعقة خميرة. 5ـــ مقدار من العسل. 6ـــ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 7 ـــ 6 بيضات.

الطريقة :ـ

1 ـــ أعملي علي تذويب السمن في وإناء، ثُم قومي بخفق خمس بيضات في إنـــاء آخر وأضيفي بعد ذلك الملح والخميرة والبيكنج بودر إلى دقيق وقومي بخلط كُـــل المقادير، ثُم أضيفي إليها البيض المُخفوق وربع كوب سمن مذاب وقـــومي بعجـــن المقادير جيداً وبعد ذلك أضيفي ربع كوب من الماء بشكل تدريجي إلى أن تتجانس ألعجينه وتُصبح لينه وقومي بتقسيمها إلى ستة كور أو أكثر ليسهل مدها وضـــعيها فوق صينية مرشوشة بالدقيق.

2 ـــ أعملي علي مدي الكُور بشكل دائري، ثُم ادهنيها بالسمن المذوب وأبرميها من الطرف إلى نهاية الدائرة وبعد ذلك لفيها بالأصابع على الـــدائرة بعضـــها بـــبعض وضعيها في صينية مدهونة من حوافها الخارجية بالزيـــت وضـــعي كـــل اللفـــات بالطريقة نفسها إلى أن تمتلئ الصينية.

3 ـــ أخفقي البيضة المتبقية وادهني بها وجه الصينية، ثُم رشـــيها بحبـــة البركـــة واتركيها لمُدة ساعة إلى أن يتضاعف حجمها وعندما تتخمر قومي بخبزها في فرن

معتدل الحرارة بحيث تُوضع في أسفل الفرن إلى أن يتحمر الوجه وبعد ذلك أضيفي إليهما كمية قليلة من العسل عند التقديم وقدميها ساخنة وبالهناء والشفاء.

الحلوى التُركية

المقادير :ـ

1 ــ 2 كيلو لبن. 2 ــ ربع كيلو سكر. 3 ــ فُستق. 4 ــ كوب أرز منقوع قبلها بيوم وبعد ذلك نطحنه. 5 ــ 2 كوب ماء لنقع الأرز. 6 ــ ملعقتان كبيرتان فانيليا. 7 ــ صينية مُسطحه.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي غلي اللبن مع تقليبه، ثُم استمري في التقليب وضعي السكر والفانيليا وقلبيه جيداً، ثُم ضعي الأرز وقلبيه جيداً من 5 ــ 6 دقائق حتى يغلظ القوام، ثم ضعيه في الصينية المُسطحة.

2ــ ضعي الصينية على النار واستمري في التقليب على نار عالية وقلبي بالسكين القطع المُثلثة واستمري في تقليبها حتى يُحرق القاع ويُصبح مثل الكرملة، ثم اتركيه حتى يبرد قليلاً وبعد لك ادخليه بالثلاجة لمدة أربع ساعات.

3 ــ أحضري السكين وقطعي بطول الصينية، ثُم لفي كل شريحة رولو بالسكين وقطعي بالسكين حرف الصينية وعند تقديمها ضعي الفستق.

عجينه المكرونة بالسكر

المقادير :ـ

1ــ كوب دقيق. 2ــ ملعقتا سُكر بودرة. 3ــ بيضة. 4ــ كسترد. 5ــ لوز مقشر.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي تحضير الدقيق وعملي بداخله فتحه، ثُم ضعي السُكر، ثُم ضــعي البيضة، ثُم قومي بخفق البيضة فقد نخفقها مع الدقيق والسُكر وبعد ذلك نعجنه جيداً، ثُم نرش سطح الرخامة بالدقيق، ثُم نضع العجين ونرش الدقيق على العجــين، ثــم نفردها بالتشابه ونفرها رفيع جداً.

2 ــ أحضري طبق عميق وقومي بتقطيع العجين مقاس الطبق نُقطع ثلاث دوائــر، ثُم نسلق العجين وبعد ذلك نضع العجين الطبقة الثانية، ثُم نضع الكسترد، ثُم نضــع الطبقة الثالثة، ثُم نضع على الوجه لوز مُقشر ونضعها في الثلاجة لتبرد.

3 ــ نضع طبقة من عجينه المكرونة المسلوقة في ماء مغلــي لا نتركهــا كثيــراً ونضعها في الثلاجة لتبرد؛ ثُم أعملي علي إخراجها من الثلاجة وقــدمي بجانبهــا فاكهة مقطعة؛ وبالهناء والشفاء.

ملحوظة :ـ

إذا كانت رغبتك في أن تكون المكرونة عادية قومي باستبدال السُكر بملح وزيــت؛ وعندما تنخلي الدقيق اجعلي المنخول فوق الطاولة مُباشرة حتى لا يدخل الهواء في الدقيق لأن عجينه المكرونة لا يجب أن يدخل بها هواء.

مكرونة بالبلح

المقادير :ـ

1 ــ عجينة مكرونة. 2 ــ سمن. 3 ــ كريمة. 4 ــ قرفة. 5 ــ فاكهة.

الطريقة :ـ

1 ـ أحضري العجين، ثُم أفرديه جيداً، ثُم قومي بتقطيعه بالقطاعة، ثُم نأخـذ كـل دوائره أو كُل جُزء ونضع بداخله تمرة، ثُم نُغلقها جيداً، ثُم نغلقها جيداً مثل القطايف وبعد ذلك نلفها مثل القرطاس أو الورد أو حسب ما ترغبين.

2 ـ أعملي علي سلق المكرونة في ماء مغلي ولا نتركـه كثيـراً؛ ثُـم نرفعهـا ونتركها تبرد قليلاً؛ ثُم أحضري إناء وضعي به سمن، ثُم نتركه قليلاً علـي النـار حتى يسخن، ونتركه حتى يسخن، ثُم نُحمر المكرونة؛ ثُم أحضري الكريمة والقرفة وضعيهم في إناء؛ وضعيها على النار لتغلي لعمل الصلصة.

3 ـ ضعي صلصة الكريمة والقرفة في طبق التقديم، ثُم ضعي حبـات المكرونـة المُحمرة وضعي بعض الفاكهة المُقطعة مثل الفراولة أو المانجو.

الكُنافة المقرمشة

المقادير :ـ

1ـ كيلو كُنافة شعر بدرجة حرارة الغُرفة. 2ـ كيلو لبن طازج. 3 ـ كُوب سُكر. 4ـ رُبع كيلو قشدة. 5ـ كُوب سميد خشن (دقيق بسبوسة). 6ـ ملعقة كبيرة ماء ورد. 7ـ ملعقة صغيرة فانيليا. 8ـ شربات. 9ـ زيت للقلي. 10ـ فُستق مبشور.

الطريقة :ـ

1 ـ أعملي علي تسخين اللبن في إناء ورشي السميد وقلبيه حتى يتماسـك قوامـه وبعد ذلك أضيفي السُكر وقلبيه جيداً.

2 ـ ثُم قومي برفعه من على النار؛ وبعد ذلك أضيفي القشـطة والفانيليـا ومـاء الورد؛ ويُقلب ويُترك ليبرد تماماً.

3 ــ قومي بإحضار ورق ألمنيوم وأضيفي إليه قليلاً من الكنافة؛ وعلى طرفها ضعي ملعقتين من خلطة السميد السابقة؛ ولفي عليها الكنافة؛ وعلى طرفها ضعي ملعقتين من خلطة السميد السابقة ولفي عليها الكنافة، ثُم أبرمي فوقها ورق الألمنيوم جيداً لتُصبح أصابع وتُلف من الجوانب جيداً.

4 ــ أعملي علي تسخين الزيت في مقلاة عميقة؛ وتُقلي الأصابع بورق الألمنيوم حوالي ثُلث ساعة.

5 ــ ثُم تُرفع جانباً لتبرد، ثُم يُفتح ورق الألمنيوم ويُرمي؛ وتُقلي مرة أخرى بالزيت ليحمر لونها، ثُم تُغمس بالشربات؛ وتُرتب على طبق التقديم؛ ويُرش فوقه الفُستق المبشور؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

الفالوذج (البالوظة)

المقادير :ـ

1 ــ 2 كوب ماء. 2 ــ ملعقة كبير نشا. 3 ــ ملعقتان سكر للتحلية. 4 ــ قليل من ماء الورد. 5 ــ مكسرات وزبيب بناتي للتجميل.

الطريقة : ـ

1 ــ أعملي علي إذابة النشا في قليل من الماء البارد حوالي كوب صغير من الماء وقومي بتحلية باقي الماء بالسكر وقومي بغليه علي النار.

2 ــ أضيفي الماء المغلي علي خليط النشا مع التقليب المُستمر، ثُم أعيدي الخليط علي نار هادئة واتركيه حتى يغلي حوالي ثلاث دقائق مع مراعاة التقليب المُستمر.

3 ــ أضيفي ماء الورد وقومي بغرف الفالوذج في الأطباق المُجهزة واتركيه حتى يهدأ قليلاً، ثُم قومي بتجميل الأطباق بالمكسرات والزبيب وبالهناء والشفاء.

قمر الدين المطبوخ

المقادير : ـ

1 ــ 2 كوب قمر الدين مُصفي. 2 ــ ملعقة كبيرة نشا. 3 ــ سكر للتحلية حسب الرغبة. 4 ــ 3 ملاعق زبيب ومكسرات.

الطريقة : ـ

1 ــ أعملي علي تقطيع قمر الدين وقومي بنقعه في الماء حوالي ساعة علي الأقل، ثُم صفيه؛ وقومي برفعة علي النار ويُحلي بالسُكر وقلبي حتى يذوب السُكر؛ واتركيه حتى يغلي.

2 ــ أعملي علي مزج النشا بقليل من الماء، ثُم أضيفيه لقمر الدين المغلي مع التقليب الجيد وبعد ذلك اتركيه يغلي حوالي ثلاث دقائق.

3 ــ ثُم أضيفي نصف مقدار المكسرات إلي قمر الدين المغلي وبعد ذلك ضعيه في الأطباق واتركيه حتى يبرد، ثُم قومي بتجميله بباقي المكسرات وبالهناء والشفاء.

الأرز باللبن

المقادير : ـ

1 ــ 2 كوب لبن. 2 ــ ملعقة ونصف كبيرة أرز. 3 ــ سُكر للتحلية. 4 ــ قليل من الفانليا أو ماء الورد.

الطريقة : ـ

1 ــ أعملي علي تنقية الأرز وغسله جيداً، ثُم غطيه بالماء المغلي واتركيه حوالي ساعة، ثُم يُصفي من ماء النقع أو يغطي الأرز بالماء ويرفع علي النار حتى ينضج نصف نضج.

2 ـ أضيفي اللبن للأرز ويُرفع علي نار هادئة مع التقليب حتى ينضج، ثُم يُحلـــي بالسكر مع إضافة الفانليا.

3 ـ ضعي الأرز باللبن في أطباق وجمليه باللوز والفستق أو القرفة الناعمة.

قالب الأرز باللبن بالقراصيا

المقادير :ـ

1 ـ مقدار من الأرز باللبن الناضج السابق. 2 ـ قليل من الفانليا. 3 ـ بيضـــتان.

4 ـ كوب متوسط من خشاف القراصيا.

الطريقة :ـ

1 ـ قومي بخلط الأرز باللبن الناضج بالبيض المخفوق والفانليا وأعيدي تحليته.

2 ـ ضعي الخليط في قالب مُجوف الوسط ومدهون جيداً بالزُبد وقومي بالضـــغط علي الخليط جيداً؛ وضعي القالب في صينية بها ماء وأدخليها بالفرن حتـــى يجمـــد وبعد ذلك يُترك حتى تهدأ حرارته، ويُقلب في طبق مُستدير ويترك حتى يبرد تماماً.

3 ـ أعملي علي نزع النوى من القراصيا باحتراس وضعيها في تجويف الأرز، ثُم قومي بتجميلها بوردات من الكريمة المخفوقة وقليل من الفُستق أو الكريز.

البقلاوة

المقادير :ـ

1 ـ رُبع كيلو جُلاش طازج. 2 ـ كُوب مكسرات مفرية. 3 ـ ملعقتا سُكر. 4 ـ قليل من الورد. 5 ـ نصف كوب متوسط من السمن. 6 ـ شربات للتحلية.

مقادير الشربات :ـ

1 ـــ كوبا ونصف سُكر. 2 ـــ ثلاثة أرباع كُوب ماء. 3 ـــ ملعقة صغيرة عصـــير ليمون. 4 ـــ ماء ورد أو فانيليا.

الطريقة :ـ

1 ـــ أحضري صينية وقومي بدهنها بالسمن؛ ثُم أعملي علي تقطيع رقائق جُـــلاش مُستديراً باتساع الصينية؛ ثُم ضعي نصف مقدار الجلاش بالصينية المدهونة واحدة فواحدة مع رش قليل من السمن السائل بين كُل طبقة وأخري؛ وبعد ذلـــك قـــومي بتوزيع القصاصات الزائدة من المُستدير فوق هذه الطبقة بالتساوي.

2 ـــ قومي بخلط المكسرات المفرية بالسُكر وبقليل من ماء الورد وقومي بفردهـــا فوق الجلاش وبعد ذلك قومي بتغطية الحشو بباقي عدد الجلاش وبنفس الطريقة؛ ثُم تُقطع صينية البقلاوة بالسكين لقطع معينة الشكل تُعرف بالسامبوسكة.

3 ـــ أعملي علي تسيح السمن وضعيه علي السطح؛ وتُترك الصينية حوالي رُبـــع ساعة، ثُم تدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج؛ وبعـــد ذلـــك تُسقي بالشربات البارد؛ وتُترك حتى تبرد تماماً؛ وبعد ذلك تُقدم وبالهناء والشفاء.

طريقة عمل الشربات :ـ

أذيبي السُكر في الماء المغلي علي نار هادئة، ثُم أضيفي عصير الليمون وبعد ذلك تقوي النار وتُترك حتى يُعقد قليلاً؛ مع نزع الريم كُلما ظهر؛ وبعد ذلك يُرفع مـــن فوق النار؛ ويُترك حتى يبرد ويُستعمل.

أصابع الجُلاش الطازج

المقادير :ـ

1 ــ رُبع كيلو جُلاش طازج. 2 ــ رُبع كــوب سمن. 3 ــ مقدار من الشربات. 4 ــ رُبع كوب مكسرات مفرية أو مدقوقة. 5 ــ رُبع كُوب سُكر. 6 ــ ماء ورد؛ أو مقدار من المهلبية.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي تقطيع الجُلاش قطعاً مُستطيلة عرضها 3 سم؛ ثُم ضعي مقدار من الحشو علي طرف كُل قطعة؛ وقومي بلفها كالإصبع؛ وتُكرر هــذه العمليــة حتــى ينتهي المقدار؛ وبعد ذلك تُدهن الأصابع جيداً بالسمن السائح؛ وتُوضع في صــينية مدهونة بالسمن.

2 ــ قومي بخبز الجُلاش في فُرن متوسط الحرارة حتى تنضج؛ وبعد ذلك تُغمــس في الشربات البارد؛ وتُرفع منه؛ وتُصفي؛ وتُجمل بالفُستق؛ وتُترك حتى تبرد وتُقدم بالهناء والشفاء.

أصابع الكنافة في الفرن

المقادير :ـ

1ــ كيلو كُنافة طازجة. 2ــ 6 ملاعق سمن. 3ــ مقدار من الشربات. 4 ــ نصف كوب متوسط من المكسرات. 5 ــ ملعقة سُكر. 6 ــ فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي تجهيز الحشو بخلط المكسرات مع السكر وماء الورد أو الفانيليا.

2 ـ قومي بأخذ خصلة من الكنافة وقومي بفردها علي المنضدة وتُساوي؛ ويُغطي باقي المقدار لكي يجف؛ ثُم ضعي مقدار ملعقة من الحشو علي طرفي الخصلة المفرودة وقومي بلفها كالإصبع.

3 ـ ثُم يُقطع لفصله عن باقي الخصلة ويُوضع في صينية مدهونة جيداً بالسمن بشرط أن يُلامس الطرف المقطوع قاع الصينية مع مُلاحظة تغطية الخصلة أثناء العمل بشاشة مُبللة بالماء ومعصورة وتكرر نفس العملية حتى تنتهي من مقدار الكنافة وبعد ذلك تُرص الأصابع في الصينية بجوار بعضها.

4 ـ قومي بتسخين مقدار من السمن وضعيه علي الأصابع وبعد ذلك تُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها.

5 ـ قومي برص الأصابع علي مصفاة لتصفية السمن، ثُم تُرش بقليل من الماء الساخن وتُهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة وتُسقي الأصابع بالشربات المُعد البارد حتى تبرد وبعد ذلك تُقدم كما هي أو تُجمل بالفستق أو بوردات من الكريمة.

❁❁❁

صينية الكُنافة بالقشدة

المقادير : ـ

1ـ كوبا كنافة. 2ـ أربع ملاعق كبيرة سمن. 3ـ مقدار من الشربات. 4ـ نصف كوب ماء مغلي.

الحشو : ـ وللحشو مقدار مُناسب من القشدة.

الطريقة : ـ

1 ــ قُومي بتعريض الكنافة للهواء حتى تجف نوعاً، ثُــم ضــعيها فــي صــينية؛ واحشيها بالقشدة؛ وأعملي علي قدح السمن وقومي بصبه فــوق الكنافــة وقــومي بإدخالها في الفرن علي نار هادئة حتى يحمر لونها، أو ممكن طهيها علــي النــار الهادئة مع التقليب حتى يحمر لونها؛ ثُم ضعي الكنافة في مصفاة لتصــفية الســمن منها، ثُم قومي برشها بالماء المغلي وهو النصف كوب وبعد ذلك تُرفــع المصــفاة وتُهز للتخلص من الماء بسرعة، ثُم تُسقي بالشربات البارد وتترك حتى تبرد.

2 ــ قومي برش قاع الصينية بالفستق المفري وضعي فوقه طبقة من الكنافة حوالي نصف المقدار وفوقها الحشو، ثُم باقي الكنافة وبعد ذلك قومي بالضغط علي ســطح الصينية باليد، ثُم قومي بقلبها في طبق التقديم وتُقدم وبالهناء والشفاء.

المعمول الشامي

المقادير : ـ

1 ــ 6 أكواب سميد بلدي ناعم. 2 ــ 2 كوب سمن. 3 ــ نصف كوب ماء بارد.

مقادير الحشو : ـ

1 ــ 2 كوب ونصف جوز مفري. 2 ــ قليل من ماء الزهر. 3 ــ ثلاثــة أربــاع كوب سُكر ناعم.

الطريقة : ـ

1 ــ قُومي بنخل السميد؛ وقومي بعمل حُفرة في وسطه؛ ثُم أعملي علي قدح السمن وصبيه في الحُفرة؛ وقُومي بتقليبه حتى تهدأ حرارته، ثُم يُبس باليد جيداً وأضــيفي إليه ماء الورد؛ واخلطي جيداً باليد حوالي رُبع ساعة، ثُم يُغطي ويُترك مُدة لا تقل عن يوماً كاملاً.

2 ــ قومي بدعكه باليد جيداً إلي أن يظهر أثر السمن، ثُم أضـــيفي المـــاء الفـــاتر تدريجياً ويُعجن جيداً، ثُم يُجهز الحشو بخلط جميع المقادير بعضها ببعض وتؤخـــذ قطعة صغيرة من العجين وتكور، ثُم تعمل بها فتحة في الوســـط (تقـــور) حتـــى تصير رفيعة؛ وتُحشي بقليل من الحشو؛ وتُجمع الأطراف وتُساوي علي شكل اللوزة أو الكعكة.

3 ــ أعملي علي نقشها بمناقيش رفيعة وتُخبز في فُرن هادئ حوالي رُبـــع ســـاعة بشرط ألا يتغير لونها ويُترك ليبرد، ثُم يُرش بالسُكر الناعم؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

صينية القرع العسلي

المقادير :ـ

1 ــ ثُلث كُوب سُكر. 2 ــ رُبع كوب ماء. 3 ــ كوبان ونصف صلصـــة بيضاء. 4 ــ صفار أربع بيضات. 5 ــ سُكر لتحلية الصلصة. 6 ــ نصف ملعقة صـــغيرة فانيليا أو ملعقة ماء ورد للصلصة. 7 ــ 5 أكواب قرع عسل.

مقادير الحشو :ـ

1ــ ثلاث ملاعق كبيرة زبيب. 2ــ ثلاث ملاعق كبيرة جوز مفري. 3 ــ ملعقتان كبيرتان من السُكر. 4 ــ فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي تقشير القرع وقطعيه لشرائح، ثُم ضعيه في إناء مع قليـــل مـــن السُكر والماء، ثُم يُرفع علي نار هادئة حتى ينضج، ثُم يُوضع علي مصفاة للتخلص من السائل؛ ثُم قومي بعمل الصلصة البيضاء باللبن وتُحلي بالسُكر ويُضاف إليهـــا

صفار البيض والفانيليا أو ماء الورد وتُخلط المكسرات والزبيب والسُكر والفانيليا أو ماء الورد.

2 ـ أعملي علي دهن الصينية بالسمن دهناً جيداً، ثُم تُرش بطبقة ثخينة من البقسماط الناعم ويوضع نصف مقدار الصلصة في الصينية المُعدة بالبقسماط، ثُم ضعي نصف مقدار القرع بنظام طبقة متساوية، ثُم يُوضع فوقها الحشو ويُوزع بالتساوي، ثُم يوضع باقي مقدار القرع بنفس الطريقة، ثُم باقي الصلصة طبقة صلصة وطبقة قرع، ثُم الحشو، ثُم طبقة قرع وطبقة صلصة؛ ثُم قومي بإدخال الصينية في فرن هادئ وتترك حتى تجمد ويحمر وجهها وتُترك حتى تبرد، ثُم تُهذب ألحوافي باحتراس بسكين وتُقلب في طبق التقديم وتُقدم وبالهناء والشفاء.

المناقيش السورية

المقادير :ـ

1 ـ ستة أكواب من الدقيق. 2 ـ أربع ملاعق خميرة. 3 ـ ملعقتان صغيرتان ملح. 4 ـ كوبا ماء فاتر.

مقادير الصلصة :ـ

1 ـ مقدار مُناسب من جبنة الموزاريلا. 2 ـ مقدار مُناسب من البقدونس؛ أو الحبة السوداء؛ أو الزعتر مخلوط مع مقدار مُناسب من زيت الزيتون.

الطريقة :ـ

1 ـ ننخل الدقيق؛ ونضع عليه الملح (أو السُكر حسب الرغبة)؛ ثُم نذوب الخميرة بماء فاتر؛ و نتركها قليلاً ثُم نضعها فوق الدقيق؛ وقومي بالعجن قليلاً؛ كما يُمكن إضافة ماء إلى العجينة إذا لزم الأمر؛ ونترك العجينة مُدة ساعة تقريباً.

2 ــ وبعد ذلك نجعلها رقيقة بالنشابة؛ ونقطعها على شكل دوائر؛ ونضــعها فــي صينية الفرن المدهونة بالزيت؛ ثُم صبُي الصلصة فوق العجينة؛ وضعيها في فُــرن ساخن؛ وعلى أعلى حرارة بالفرن؛ حتى تنضج؛ وقد يستغرق الأمــر مُــدة رُبــع ساعة؛ ثُم أخرجيها وقدميها بالهناء.

شكلمة باللوز

المقادير : ـ

1ــ كويا جوز هند ناعم. 2ــ نصف كُوب سُكر بودرة. 3 ــ بياض بيضتان. 4 ــ قليل من الفانيليا. 5 ــ مقدار من اللوز.

الطريقة : ـ

1 ــ قومي بخفق بياض البيض بالمضرب الكهربائي حتى تتكون رغــوة بيضــاء جامدة؛ ثُم يُضاف السُكر المنخول تدريجياً ملعقة ملعقة مع الاستمرار فــي الخفــق حتى يُعطى رغوة بيضاء لامعة ثم تُضاف الفانيليا مع الاستمرار في الخفق؛ وبعدها يُضاف جوز الهند؛ وتُقلب المقادير حتى تتجانس.

2 ــ يُدهن صاج الفُرن بالزيت خفيفاً وتُشكل وحدات بالملعقة وتُرص على مسافات مُتباعدة؛ ثُم نغرس أنصاف اللوز في كُل واحدة؛ وتُخبز في فُرن متوسط الحــرارة حتى يصير لونها ذهبياً؛ ثُم تُقدم بالهناء والشفاء.

المشبك اللبناني

المقادير : ـ

1 ــ 500 جرام دقيق أبيض. 2 ــ ملعقة كبيرة خميرة جافة؛ وتُذاب في قليل مــن الماء الفاتر. 3 ــ نصف ملعقة ملح. 4 ــ 600 جرام ماء للعجــين. 5 ــ زيــت

للقلي. 6 ــ شربات مُحضر من قبل. 7 ــ 500 جرام سُكر. 8 ــ 500 جرام ماء. 9 ــ عصير ليمون يُوضع بعد الغليان.

الطريقة :ـ

1 ــ يُنخل الدقيق بوعاء؛ ثُم نُضيف الملح والخميرة والماء؛ وبالتالي نعجن الخليط حتى تتشكل عجينة لينة مُتجانسة؛ ثُم نترك العجينة في الوعاء؛ ونغطيها بقطعة من الشاش؛ ونترك مدة ثلاث ساعات حتى تختمر؛ وفي تلك الأثناء يُسخن الزيت في وعاء كبير بحيث تكون كمية الزيت كبيرة ويعلو عن قعر الإناء بمسافة كافية.

2 ــ نملأ قُمع بالعجين ونُسد نهايته بإصبع الإبهام حتى نتمكن من إخراج الكمية المطلوبة من نهايته المفتوحة؛ ونصب العجينة في الزيت المغلي ونجعلها تبدوا على شكل دوائر فوق بعضها؛ وتُترك حتى تتحمر؛ ثُم تُرفع من الزيت وتُغطس في الشربات البارد؛ ونُكرر العملية السابقة عدة مرات حتى ينتهي العجين.

أصابع زينب

المقادير :ـ

1ــ 400 جرام دقيق أبيض. 2ــ 50 جرام دقيق سميط مُخصص لعمل البسبوسة. 3 ــ ملعقة صغيرة خميرة جافة. 4 ــ 100 جرام سمن بلدي أو زيت ذرة. 5 ــ 50 جرام جوز هند ناعم. 6 ــ كيلو سُكر. 2 ــ نصف لتر ماء. 3 ــ ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة :ـ

1 ــ يتم عمل الشربات بإضافة السُكر مع الماء في إناء عميق مع التقليب المُستمر حتى يغلى الخليط؛ ثُم نُضيف عصير الليمون ويُترك الشربات حتى تبــرد تمامــاً؛ وتُوضع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر وتُترك في مكان دافئ.

2 ــ يُوضع الدقيق مع قطع جوز الهند؛ ودقيق السميد في إنــاء عميــق؛ ونضــع السمن في إناء آخر ويُسخن على النار حتى يغلى ويُضاف إلى إناء الدقيق المخلوط مع التقليب حتى يُذاب السمن؛ ثم تضاف الخميرة المُذابة؛ ويتم العجن حتــى تُلــف جميع أجزاء الخليط.

3 ــ نُحضر منخل سلك كبير أو غربال؛ ونأخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع؛ وتُمسح على المنخل أو الغربال؛ فنُلاحظ أثناء السحب أن قطعة العجــين تُلف لأعلى الأصابع؛ وتُكرر العملية السابقة حتى انتهاء العجين؛ وتُترك لمُدة نصف ساعة حتى تتم عملية التخمر؛ ثُم يتم تسخين وعاء به زيت؛ ويتم تحمير الأصــابع مع التقليب؛ وبعد الحصول على اللون الذهبى المطلوب تُصفى من الزيت؛ وتُوضع في الشربات لمُدة رُبع ساعة؛ وبعدها تُصفى من الشربات وتُقدم دافئة.

۞۞۞

ثانياً : ـ الحلويات الغربية.

عجينة الكيك

المقادير: ـ

1ـ كيلو زُبد. 2 ـ نصف كيلو سُكر. 3 ـ كيلو ونصف دقيق. 4 ـ ملعقتا فانيليا.
5 ـ قشر بُرتقال أو يُوسفي مبشور. 6 ـ بياض ست بيضات.

الطريقة: ـ

1 ـ قومي بدعك الزُبد جيداً بيدك أو بالمضرب؛ ثُم أضيفي السُكر للزُبد واستمري في الدعك حتى تُصبح الزُبدة كالقشدة.

2 ـ وبعد ذلك أضيفي قشر البُرتقال أو قشر اليوسفي، والفانيليا، واضربي بياض البيض جيداً، واخلطيه بالخليط السابق بالتدريج شيئا فشيئاً؛ وبالتبادل مع الدقيق حتى تُكون عجينة طرية نوعاً ما.

3 ـ ثُم اعملي علي فرد العجينة بالنشابة على سطح مرشوش بالدقيق، وقومي بتقطيعها لدوائر في حال استخدامها كبسكويت سابليه، أو تُبطن في قوالب الفطيرات في حال استخدامها كجاتوهات، أو تُبطن في قالب مُستدير لعمل التورتات؛ فهذه العجينة هي الأساس الذي يقوم عليها كُل هذه الأشياء معاً.

عجينة كيك بطريقة أخري

المقادير: ـ

1 ـ 50 جرام زبد. 2 ـ 4 ملاعق كبيرة دقيق. 3 ـ 5 بيضات. 4 ـ كوب ماء.
5 ـ ذرة ملح. 6 ـ ملعقة فانيليا.

الطريقة: ـ

1 ـ يُوضع الماء مع الزبد، ويُرفع على النار حتى الغليان.

2 ـــ يُضاف الدقيق بمجرد الغليان حتى لا يتبخر الماء؛ ثُم يُقلب لمُدة دقيقــة، ثُــم يُرفع من على النار.

3 ـــ يُقلب جيداً بمعلقة بعد رفعه من على النار؛ وعندما تهدأ العجينــة؛ ويُضــاف البيض واحده تلو الأخرى مع التقليب المُستمر، ويجب الكف عن إضافة البيض بعد أن تُصبح العجيينة ملساء ناعمة، وعند رفع الملعقة إلي أعلى يرتفع معها جزء من العجينة؛ وتُخبز في فرن حار لمُدة (10 : 15) دقيقة؛ ثُم يهدأ الفرن حتى يتجمــد سطح الشو، ولا تترك أي أثر عند الضغط عليها بالإصبع؛ وهذه العجائن تُخبز في قوالب فطيرات، أو القوالب المُستديرة لعمل الجاتوهات المُختلفة والتورتات وتُجمل حسب الصنف المطلوب.

جاتوه الشيكولاتة

المقادير: ـ

1 ـــ بياض 5 بيضات. 2 ـــ رُبع كُوب سُكر. 3 ـــ صفار 5 بيضات. 4 ـــ نصف كُوب سكُر. 5 ـــ ثلاثة أرباع كُوب من الدقيق. 6 ـــ قليل من الفانيليا.

التحضير: ـ

1 ـــ يُخفق بياض البيض حتى يُصبح كثير الرغوة، وأبيض اللــون؛ ثُــم يُضــاف السُكر، ثُم يُتابع الخفق للحصول على ميرانج لامع، وكثيف؛ ويُخفق صفار البيض, ثُم يُضاف إليه السُكر، ويُتابع الخفق حتى يُصبح لونه أصفر شاحباً.

2 ـــ يُضاف الدقيق والفانيليا؛ ويُخلط بياض البيض مع صفار البــيض باســتعمال ملعقة خشبية؛ كما ويدهن قعر صينية مربعة بالزيت، ويُرش فوقها الدقيق؛ ويُسكب فيها مزيج الجاتوه، ويُخبز في فرن حرارته 350 درجة لمُدة (20 إلي 25) دقيقة

أو حتى ينضُج الجاتوه من داخله؛ كما ويمُكن التحقق من نضوج الجاتوه بغرز عود أسنان في وسطه، وإذا خرج العود نظيفاً يكون الجاتوه أصبح جاهزاً.

3 ــ يُترك الجاتوه جانباً حتى يبرد؛ ثم يُقلب ... ويُقطع الجاتوه أفقياً إلي 3 أقسام متساوية ... كما يتم استعمال أول قسم بمثابة الغطاء فيما يُلصق القسمان الباقيان ببعضهما بواسطة الكريمة للحصول على شكل علبة.

4 ــ يُدهن القسم المُنفصل من الجاتوه بمربى المشمش؛ وتُستعمل الحلويات الصغيرة الذهبية لتزيين الجاتوه؛ وتُبسط الكريما فوق الطبقتين الباقيتين من الجاتوه, ثُم تُدهن فوقها مربى المشمش قبل لصق؛ الطبقتين ببعضهما؛ وتُصف حبات الشيكولاتة حول حافة العلبة للتزيين؛ ثُم تحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.

الطبقة العلوية: ـ

مسحوق الكاكاو مخلوط بالماء؛ مقدار من مربى المشمش, وحبات الشيكولاتة للتزيين؛ وللديكور استخدمي فوندان جاهز مخلوط مع مسحوق الكاكاو؛ (ويباع معجون ديكور الفوندان في المحلات التي تبيع لوازم الحلويات).

مقادير الكريمة : ـ

1 ــ بياض 6 بيضات. 2 ــ كوب وثلث الكوب من الشربات. 3 ــ فانيليا.

الطريقة : ـ

1 ــ يُسخن كُوب وثلث الكوب من السُكر في إناء لدرجة 120 درجة مئوية حتى يُصبح السُكر كثيفاً ولكن من دون أن يحترق؛ ثُم يُوضع بياض البيض في الخلاط الكهربائي، ويُخفق حتى يكون أبيض اللون وخفيفاً؛ ثُم يُضاف إليه الشربات الساخن جداً أثناء عمل الخلاط بسرعة متوسطة.

2 ـ يُتابع خفق القشدة حتى يُصبح الميرانج بارداً تماماً عند لمس وعـــاء الخـــلاط باليدين؛ ثُم تُضاف قطع من الزبدة إلي الميرانج على نحو تدريجي، وتُخلــط معـــه بملعقة خشبية، أو شريط حديدي حتى يُصبح المزيج خفيفاً وقشدياً وناعماً.

3 ـ يجب أن تكون حرارة الزبدة في حرارة الميرانج أي في حرارة الغرفة, وذلك لتفادي التخثر؛ ثُم تُفرد القشدة بين طبقات الجاتوه.

كيكة شيكولاتة المولتون

المقادير: ـ

1ـ ثلاث ملاعق أكل. 2ـ ربُع كُوب سُكر. 3 ـ ست ملاعق كبيرة مارجرين أو زُبدة. 4 ـ شيكولاتة جالاكسي باللبن. 5 ـ ربُع كُوب كريمة ويب. 6 ــ ربُــع كُوب دقيق. 7 ـ ملعقة صغيرة فانيليا. 8 ـ بيضتان كبيرتان. 9 ـ بياض بيضتان كبيرتان أيضاً.

طريقة التحضير: ـ

1 ـ سخني الفُرن لحرارة 400 درجة؛ ثُم ادهني أكواب الكيك الصغيرة أو أكواب عمل الكسترد بالزُبد؛ ثُم رُشي عليها السُكر في إناء متوسطة الحجم؛ ثُم سخني الزُبد مع الشيكولاتة والكريمة حتى تذُوب وتنعم مع التحريك؛ وأطفئي النـــار، وأضـــيفي الفانيليا، والدقيق حتى أن يُمتزج الخليط؛ وفي إناء آخر متوســط يكــون الخـــلاط بسرعة عالية اخلطي البيض، وبياض البيض، وربُع كُوب السُكر حتى أن يُصـــبح الخليط سميكاً بعد حوالي 10 دقائق.

2 ـ ثُم أضيفي خليط البيض إلي خليط الشيكولاتة بالتدريج مع المزج جيـداً؛ ثُــم اسكُبي الخليط في الأوعية المدهونة على ألا تضعي أكثر من ثلاث أرباع الإنـــاء؛ وضعيه بالفرن لمُده 10 دقائق؛ وبعد إخراج الكيك من الفرن اتركيه يبرد لخمـــس دقائق؛ وبعد ذلك أخرجيه وضعيه على طبق التقديم.

كيكة البُرتقال

المقادير : ـ

1 ــ كوبين دقيق. 2 ــ كوب ونصف سُكر. 3 ــ كُوب عصير بُرتقال. 4 ــ كُوب زيت. 5 ــ 4 بيضات. 6 ــ 3 ملاعق صغيرة بيكنج بودر؛ وملعقة صغيرة فانيليا. 7 ــ ملعقة بشر برتقاله. 8 ــ 3 ملاعق جوز هند.

الطريقة : ـ

1 ــ يُخلط البيض والسُكر والفانيليا حتى تُصبح كالكريمة؛ ثُم أضيفي الزيت واخلطيه جيداً على سرعة متوسطة، وبعدها أضيفي عصير البُرتقال، ونخلطه قليلاً.

2 ــ أضيفي الدقيق المخلوط مع البيكنج بودر، واخلطي لمُدة 3 دقائق؛ وضعي الخليط في صينية مدهونة؛ ويُخبز في فرن متوسط الحرارة لمُدة 45 دقيقة، أو حتى ينضج؛ وبعد أن تنضج الكيكة تماماً يُحمر الوجه، وتخرج من الفرن.

3 ــ تُترك حتى تبرد ثُم تُقطع إلي شرائح رفيعة، وتُصف بشكل مائل في طبق التقديم، أو يُمكن حفظها في إناء بلاستيكي مُحكم الإغلاق، وتبقى لعدة أيام.

الطريقة البسيطة لصُنع الكيك

الطريقة : ـ

1 ــ يُدهن القالب أو الصينية المُستعملة بالسمن الدافئ وتُغطي بورق زبدة؛ ويُدهن أيضاً الورق بالسمن؛ ويُنخل الدقيق والبيكنج بودر أو (البيكربونات) ويُخلط.

2 ــ تُفرك الزُبد أو السمن بأطراف الأصابع حتى تختفي تماماً في الدقيق؛ ويُضاف السُكر وجميع المقادير الجافة إلي خليط الدقيق والسمن ويُقلب حتى يختلط تماماً؛ ويُصب الخليط في القالب بمقدار ثُلثي القالب؛ ثُم تُخبز في فرن حار لمُدة عشر دقائق، ثُم تهدأ النار حتى يتم النُضج؛ وتُقدم بالهناء.

الطريقة الدسمة لصنع الكيك

الطريقة : ـ

1 ــ تُستعمل نفس طريقة دهن القالب (بنفس طريقة الكيك البسيطة).

2 ــ يُضرب السمن أو الزُبد جيداً حتى تُصبح طرية وناعمة.

3 ــ يُضاف السُكر مع استمرار الضرب حتى تُصبح بيضاء اللون؛ وتُضاف بيضة واحدة مع ملعقة واحدة كبيرة من الدقيق ويُخلط الجميع، ثُم يُضاف باقي البيض مع الدقيق بنفس الطريقة حتى ينتهي مقدار البيض والدقيق مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة من الدقيق؛ ثُم تُخلط ملعقة الدقيق المُحتفظ بها مع المادة الرافعة، ثُم تُضاف إلى الخليط السابق حتى يُخلط المزيج تماماً؛ ويُصب الخليط في القالب المُعد المُبطن وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج؛ وتُقلب علي منخل سلك بعد خروجها من الفرن وتُترك حتى تبرد تماماً؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

طريقة صُنع الكيكة الإسفنجية

الطريقة : ـ

1 ــ يُدهن القالب بالسمن جيداً ويُرش بكمية متساوية من الدقيق وسُكر البودرة أو دقيق الأرز والسُكر، ثُم تُقلب للتخلص من الزائد في الرش.

2 ــ يُضرب البيض بالمضرب الكهربائي لمُدة خمس دقائق، ثُم يضاف السكر مع استمرار الضرب حتى يُصبح الخليط سميكاً وحتى يعمل شريط عند رفع المضرب.

3 ــ يُضاف الدقيق بعد أن يُنخل وكذلك المقادير الأخرى؛ ويُمزج بخفه تماماً؛ ثُم يُصب الخليط في القالب المُعد ويُخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.

4 ــ يُقلب بعد النضج علي منخل سلك ويُترك حتى تبرد الكيكة مع مُراعاة عدم وضع الكيك علي المنخل حتى لا تلتصق بها.

كيك بالبُندق والكورن فلاور

المقادير : ـ

1 ـ عشر بيضات. 2 ـ فانيليا. 3 ـ 4 ملاعق كبيرة كورن فلاور (نشا أرز). 4 ـ 8 ملاعق كبيرة سُكر بودرة. 5 ـ 6 ملاعق كبيرة كاكاو خـام. 6 ـ ثُمـن كوب ماء. 7 ـ رُبع كيلو بُندق مفروم خشن.

الطريقة : ـ

1 ـ يُفصل الصفار عن البياض ويُوضع الصفار في طبق عميق مع السُكر والماء ويُضرب جيداً؛ ثُم يُضرب بياض البيض مع الفانليا حتى يُصبح مارينج.

2 ـ يُقلب صفار البيض المضروب علي البياض؛ ويُقلب؛ ويُخلط الكاكاو والكورن فلاور والبُندق جيداً، ثُم يُضاف إلي خليط الصفار والبياض ويُخلط الكل جيداً.

3 ـ تُدهن صينية فُرن بالسمن؛ وتُرش بالدقيق؛ ويُصب بها الخليط وتدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى يتم النُضج؛ وتُقلب علي سلك منخول وتُترك حتى تبرد وتُقدم.

كيك الفاكهة المسكرة وجوز الطيب

المقادير : ـ

1 ـ ملعقة كبيرة بيكربونات الصودا. 2 ـ ملعقة صغيرة بشر جوز الطيب. 3 ـ كوبا لبن. 4ـ كوب ونصف لارنج مسكر. 5ـ رُبع كوب عسل أبيض. 6ـ كوبـا زبيب. 7 ـ كيلو دقيق. 8 ـ نصف كوب سمن. 9 ـ نصف كوب سُكر بودرة.

الطريقة : ـ

1 ـ يُدفأ اللبن، ثُم يُضاف إليه العسل ويُقلب جيداً ويُترك حتى يبـرد؛ ثُـم يُفـرك السمن في الدقيق حتى يختفي تماماً.

2 ــ يُخلط السُكر والزبيب واللارنج وجوزة الطيب ثُم يُضاف إلي خلــيط الــدقيق والسمن ويُقلب جيداً حتى يمتزجوا تماماً.

3 ــ تُذاب الكربونات في قليل من اللبن ويُضاف إلي خليط الدقيق ويُقلب الخلــيط جيداً؛ ثُم يُعجن الخليط باللبن الدافئ المخلوط بالعسل؛ ويُقلب الخلــيط جيــداً حتــى يُصبح عجينة لينة نوعاً؛ وتُدهن صينية مُستديرة بالسمن ويُصب بها الخليط وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج الخليط ويُقلب علي منخل سلك وتُبرد وتُقدم.

تارت اللوز المحمص

المقادير :ـ

1 ــ قليل من اللوز المحمص. 2 ــ ملعقتا عصير تُفاح. 3 ــ ملعقتا نشــاء. 4 ــ كريمة. 5 ــ كُوب سُكــر ناعم. 6 ــ كوب ونصف ماء. 7 ــ عصير ليمونتين. 8 ــ 2 كيلو مشمش مقطع إلي نصفين.

مقادير العجينة :ـ

1 ــ رُبع كيلو زبُد مقطع. 2 ــ 2 كوب ونصــف دقيق. 3 ــ كُوب سُكر ناعم. 4 ــ بيضتان مخفوقتان. 5 ــ قالب تارت.

مقادير الكريمة :ـ

1ــ بيضتان. 2ــ نصف كوب سُكر. 3ــ رُبع كوب دقيق عادي. 4ــ 2كوب لبن.

الطريقة :ـ

1 ــ أحضري إناء وضعي به الدقيق وأضيفي إليه السُكر حتى ينعم الخليط ويُصبح مُشابهاً للبقسماط الناعم؛ ثُم ضعي السُكر، ثُم قومي بضرب البــيض مــع الســكر والدقيق والزُبد لعمل العجينة وبعد ذلك ضعيه في كيس بلاستيك واتركيها حــوالي

نصف ساعة في الثلاجة؛ ثُم قُومي بفرد العجينة علي سطح مُغطي قليلاً بالدقيق، ثُم ضعيها في قالب التارت وغطيها بالفويل وضعيها بالفرن حتى يتحول لون حروفها إلي البني الخفيف، ثُم أزيلي الفويل، ثُم قومي بخبزها واتركيها بعد ذلك لتبرد.

2 ـ ضعي أنصاف المشمش بحيث يكون ظهرها إلي أسفل في إناء غير عميق مع عصير الليمون والسُكر وغطيها بإحكام واتركيها حتى تطري؛ ثُـم أعملـي علـي إخراج المشمش مع مُراعاة الاحتفاظ بشراب المشمش وقومي بتجفيـف المشـمش بواسطة مناشف ورقية واتركيه حتى يبرد.

3 ـ أعملي علي إخراج العجينة من القالب وضعيها علي طبـق التقـديم وقـومي بفرشها علي الكريمة وساوي السطح؛ ثُم أعملي علي رص أنصاف المشمش بحيث يكون ظهره إلي أعلي وضعيه علي الكريمة وقومي بخلط النشا وعصير التفاح في إناء صغير وصبي عليه عصير المشمش المُحتفظ به؛ وأعيدي الخليط إلـي الإنـاء وارفعيه علي النار حتى درجة الغليان حتى يُصبح الخليط غليظاً، ثُم أضـيفي إليـه اللوز المحمص.

4 ـ أعملي علي رش سائل التلميع علي المشمش وتأكدي من تغطيته؛ كما ويُمكنك إضافة قليل من الماء إلي الدهان إذا كان سميكاً وبعد ذلك اتركيه حتى تبرد طبقـة التلميع وتتماسك فوق المشمش وقومي بتقديم التارت بارداً؛ وبالهناء والشفاء.

طريقة عمل الكريمة :ـ

1 ـ ضعي البيض والسُكر والدقيق وقليل من اللبن وقومي بالتقليب حتـى يُصـبح ناعماً؛ ثُم ضعي اللبن المُتبقي في إناء وارفعيه علي النار حتى درجة الغليان وقومي بصب خليط البيض وقلبيه جيداً.

2 ــ أعملي علي شطف الإناء، ثُم جففيه جيداً وأعيدي إليه خليط البيض وارفعيه علي نار هادئة واتركيه حوالي رُبع ساعة مع التقليب حتى يُصبح سميكاً.

3 ــ اعملي علي صب الخليط في إناء وقومي بتغطيته ببلاستيك تغليف واضعطي عليه برفق حتى لا تتكون للخليط قشرة واتركيه حتى يبرد.

مارينج الليمون

المقادير :ـ

1 ــ عصير ليمونتين. 2 ــ بشر قشر ليمون. 3 ــ نصف كوب نشا. 4 ــ كوب وربع ماء. 5 ــ صفار بيضتين. 6 ــ كوب وربع سُكر ناعم.

مقادير المارينج :ـ

1 ــ كُوب سُكر ناعم. 2 ــ بياض ثلاث بيضات.

مقادير العجينة :ـ

1 ــ كوب دقيق. 2 ــ ملعقتا سُكر بودرة. 3 ــ كوب صغيرة من الزُبد المُجمد المقطع إلي مُكعبات. 4 ــ صفار بيضة واحدة. 5 ــ ملعقة ماء بارد. 6 ــ قالب تارت مُتحرك القاعدة.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي خلط الدقيق والسكر البودرة في إناء واسع وأضيفي الزُبد وقومي بفركه بأطراف الأصابع حتى يتجانس ويُصبح كالبقسماط الناعم؛ ثُم أعملي علي خلط صفار البيض مع الماء البارد والخليط السابق لعمل عجينة طرية ومرنة؛ ثُم قومي بلف العجينة في بلاستيك تغليف واتركيها في الثلاجة حوالي نصف ساعة؛ ثُم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي بقليل من الدقيق وافرشيها في قالب

الفطير وقومي بخبزها بحيث تكون رقيقة وضعيها حوالي عشر دقائق؛ ثُـم قـومي بإزالة الفويل واخبزي العجينة مرة أخري لمُدة خمس دقائق أو حتى تجف قاعدتها؛ ثُم أخرجيها من الفرن وأعملي علي تقليل درجة حرارة الفرن.

2 ــ أعملي علي خلط بشر قشر الليمون وعصير الليمون مع النشاء وضعي الماء علي النار حتى يغلي وأضيفيه إلي خليط الليمون؛ ثُم أعملي علي إعادة الخليط إلـي إناء غلي الماء وضعيه علي النار حتى يغلي ثانية ويُصبح غليظ القوام وبعد ذلـك قومي بإنزاله من علي النار.

3 ــ قومي بتركه ليبرد قليلاً وبعد ذلك أضيفي صفار البيض والسكر وبعـد ذلـك أعيديه علي نار هادئة مع التقليب واتركيه وقومي برفعه من علي النار قبل الغليان، ثُم صبي هذا الخليط علي سطح العجينة.

4 ــ قومي بخفق بياض البيض حتى يُصبح متماسكاً وليس جافاً وقومي بخفقه مـع السُكر ملعقة ملعقة وهكذا ضعي هذا الخليط علي الحشو وافرديه عليه بالتساوي، ثُم قومي بخبزه في الفرن واتركيه حتى تكون مقرمشة ولونها بُني وقـدميها دافئـة أو باردة؛ وبالهناء والشفاء.

فطيرة البسكويت

المقادير : ـ

1ــ رُبع كيلو زُبد. 2 ــ كوبا سُكر ناعم. 3 ــ 3 أكواب دوبل كريم مخفوقة قليلاً. 4 ــ شيكولاتة خام مبشورة للتجميل. 5 ــ أربع موزات مقطعة لشرائح. 6 ــ كيلو لبن مُحلي.

مقادير عجينة البسكويت : ـ

1 ــ قالب تارت مُتحرك القاعدة. 2 ــ نصف كيلو بسكويت بالزنجبيل مفتت. 3 ــ ربع كيلو زُبد.

الطريقة : ـ

1 ــ أعملي علي عمل عجينة البسكويت وقومي بإذابة الزُبد في إناء وأضيفي إليــه البسكويت المفتت وقلبيه جيداً حتى يختلط، ثُم قومي بنقله إلي القالب واضغطي عليه جيداً حتى يأخذ شكل القالب في القاع والجوانب وبعد ذلك ضعي القالب في الثلاجة حتى تتماسك العجينة.

2 ــ قومي بخلط الزُبد والسُكر في إناء لا يلتصق به الطعام وبعد ذلك ارفعي الإناء من علي النار وقلبي الخليط من حين لآخر حتى تذوب الزُبدة والسُكر.

3 ــ أضيفي اللبن المُكثف والمُحلي وقومي بتسخينه علي نار هادئة وقلبيــه حتــى يصل الخليط لدرجة الغليان وبعد ذلك قلبي الخليط من حين لآخر لخمس دقائق؛ ثُم أعملي علي صب الخليط علي عجينة البسكويت واتركيها لكي تبرد، ثُم ضعيها في الثلاجة حتى يتماسك الحشو.

4 ــ أعملي علي رص شرائح الموز بالتساوي علي سطح الحشو وضــعي عليهــا الدوبل كريم المخفوقة وجمليها بالشيكولاتة المبشورة وقومي بتقديمها مُثلجة.

كيكة التوت

المقادير : ـ

1 ــ ملعقة توت أحمر. 2 ــ كوب كريم شانتيه مُثلج. 3 ــ ملعقة سُكر ناعم. 4 ــ ملعقة توت أسود. 5 ــ نصف كُوب سُكر. 6 ــ ملعقة ونصف نشا. 7 ــ نصــف ملعقة دقيق. 8 ــ قليل من الملح. 9 ــ صفار بيضة مخفوقة. 10 ــ نصف كــوب

لبن. 11ــ نصف كوب دوبل كريم. 12ــ نصف ملعقة فانيليا. 13ــ نصف موزة مقطعة إلي شرائح. 14 ــ ثلاث حبات فراولة مقطعه لشرائح. 15 ــ ثمرة خـوخ ناضجة مقطعة لشرائح.

مقادير العجينة : ـ

1ــ قالب تارت مُتحرك القاعدة. 2ــ ثلاث ملاعق ماء بارد. 3ــ ملعقتا زبُد مقطع 4 ــ كوب إلا ربُع دقيق.

الطريقة : ـ

1 ــ أحضري الإناء وضعي به الدقيق وأضيفي له الزبُد وبعد ذلك قـومي بفركـه بأطراف الأصابع حتى تصير كالبقسماط الناعم.

2 ــ أعملي علي خلط الكورن فليكس مع العجينة، ثُم أضيفي كمية كافية من المـاء البارد لعمل عجينة طرية ومرنة، ثُم برديها في الثلاجة حوالي نصف سـاعة؛ ثُـم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي بقليل من الدقيق وافرشيها فـي القالـب ويمكنك توصيلها بأصابعك إذا ما تقطعت عن بعضها؛ ثُم قومي بخبز العجينة بحيث تكون غير مرتفعة، ثُم أزيلي الفويل واخبزيها حوالي ربع ساعة.

3 ــ قومي بخلط السُكر والنشا والدقيق والملح وصفار البـيض واللـبن والـدوبل كريم، ثُم اخلطي هذا الخليط الأخير مع الخليط الأول وأعملي علي خلـط الخلـيط النهائي واتركيه حتى يُصبح كثيفاً وإذا تجمد البيض قومي بتقليل درجـة الحـرارة وقومي بتنزيل الخليط من علي النار وأضيفي له رائحة الفانيليا واتركيه ليبرد.

4 ــ ضعي نصف الخليط السابق علي سطح العجينة وضعي الفواكه علي السـطح واحتفظي بوحدات من التوت للتجميل، ثُم قومي بوضع باقي الخليط علي الفواكـه،

ثُم قومي بتبريد الفطيرة حتى وقت التقديم وقبله مُباشرة؛ ثُم قومي بضرب الكـــريم شانتيه حتى يكون ناعماً، ثُم اخلطيه بالسُكر وقومي بفرده علي الفطيــرة وجمليهـــا بوحدات التوت المُحتفظ بها؛ وقدميها بالهناء والشفاء.

الترايفل بالكريمة واللوز

المقادير :ـ

1ــ كوب إلا ربع دُوبل كريم. 2ــ كوب إلا رُبع لبن. 3ــ لوز مفصص ومحمص للتزيين. 4 ــ نصف ملعقة سُكر. 5 ــ صفار بيضتين. 6 ــ نصف ملعقة عصـــير تُفاح. 7ــ نصف ملعقة نشا. 8ــ ثُلث كيلو بسكويت بعصير الفواكه أو اللوز. 9 ــ ملعقتا مربة عنب. 10 ــ ثلاث قطع كيك إسفنجية. 11 ــ رُبع كيلو خوخ مُقطع.

الطريقة :ـ

1 ــ قومي بتصفية الخوخ واحفظي العصير، ثُم قـــومي بتقطيعـــه إلـــي شـــرائح واتركيه؛ وأعملي علي قطع الكيك الإسفنجي إلي نصفين بالعرض، ثُم الصقيها مـــع بعضها بالمربي؛ ثُم قومي باستخدام الكيك لتبطين طبق زُجاجي، ثُم رصي الخـــوخ والبسكويت علي الكيك، ثُم صبُي عصير التُفاح وعصير الخوخ واتركـــي الجميـــع ينقع أثناء إعدادك للكاسترد.

2 ــ أحضري إناء وقومي بخلط صفار البيض والسكر والنشا، ثُم قـــومي بتدفئـــة اللبن وضعيه علي البيض مع التقليب، ثُم أعيدي الخليط للإناء واتركيه علـــي نـــار هادئة مع التقليب المُستمر حتى يغلظ قوام الكاسترد، ثُم اتركيه حتى يبرد؛ وبعد ذلك قومي بصب الكاسترد علي الكيك والخوخ والبسكويت في الإناء الزجاجي، ثُم غطي وجه الكاسترد ببلاستيك تغليف وافرديه علي السطح جيداً لمنع تكون قشرة للكاسترد

واتركيه يبرد بالثلاجة حتى يتماسك؛ ثُم أعملي علي خفق الدوبل كريم جيداً حتـــى يغلظ قوامه، ثُم قومي بفرده علي الكاسترد، ثُم رُشي اللوز علي الســطح للتــزيين وقدميه بالهناء والشفاء.

بودنج الصيف

المقادير : ـ

1ـ نصف قالب بودنج. 2ـ قشدة أو زبادي للتقديم. 3ـ ملعقة عصير تــوت؛ أو عنب أحمر. 4 ـ ربُع كوب ماء. 5ـ ربُع كوب سكر ناعم. 6ـ نصف كيلو خليط فاكهة الصيف (فراولة؛ أو تُوت أحمر؛ أو عنب؛ أو كريز). 7 ـ أربع شــرائح خُبز أبيض قديم متوسط الحجم مع إزالة الوجه.

الطريقة : ـ

1 ـ قومي بوضع شرائح الخُبز في الجوانب والقاعدة مع التأكــد مــن التصــاقهم ببعض وعدم ترك أية حواف فجوات مع ترك شريحتين من الخُبز لتغطية الوجــه؛ ثُم أعملي علي تقشير وتقطيع الفراولة إلي نصفين؛ وافصلي أيضاً التوت والعنــب عن العنقود وتخلصي من بذور الكريز؛ ثُم ضعي التوت والعنب الأحمر والأســود والكريز في إناء به سُكر ومقدار من الماء وضعيه علي نار هادئة حتى تبدأ الفاكهة في إفراز عصيرها؛ ثُم قُومي بتقليب الفاكهة حتى يذوب السُكر؛ واتركــي الفاكهــة علي النار حتى تنضج.

2 ـ قومي برفع الإناء من علي النار، ثُم أضيفي الفراولة والتــوت والعصــير ذا نكهة؛ ثُم قُومي بوضع نصف مقدار العصير الذي تم صُنعه فــي الطبــق المُــبطن بالخُبز مع الاحتفاظ بباقي العصير وقومي بتغطية أعلي الفاكهة بشريحتين.

3 ــ ضعي القالب في طبق مسطح لاحتمال سقوط بعض الصلصة فيه، ثُم ضــعي طبق مسطح علي القالب وفوقه ثُقل (ضعي إناء طعام صغير مثلاً) ليضغط علــي الخُبز ؛ ثُم اتركي القالب لمُدة 6 ساعات حتى يبرد في الثلاجة؛ ثُم قُومي برفع الإناء من علي قالب الفاكهة، ثُم اقلبي القالب علي طبق التقديم واحرصي علــي إضــافة الصلصة المُتبقية للبودنج، ثُم قومي بتقديمه مع القشدة؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

مُوس المانجو

المقادير :ـ

1 ــ ثمرة مانجو كبيرة ناضجة. 2 ــ رُبع كُوب دُوبل كريم مخفوق حتــى يغلــظ قوامه. 3 ــ نصف كُوب سُكر. 4 ــ بيضتين. 5 ــ صفار بيضــة. 6 ــ ملعقــة مسحوق جيلاتين. 7 ــ عصير ليمونتين. 8 ــ بشر قشر ليمون.

مقادير التجميل :ـ

1 ــ نصف ليمونه مُقطعة لشرائح. 2 ــ رُبع كوب كريم شانتيه.

الطريقة :ـ

1 ــ أعملي علي تقطيع ثمرة المانجو وقومي بنزع قشرتها عن اللحم واهرسيها في الكبة وأضيفي بشر قشر الليمون للخليط؛ ثُم أحضري إناء صغير وقــومي بوضــع عصير الليمون به؛ وقومي بوضع الجيلاتين عليه واتركيه حوالي عشر دقائق حتى يُشبه الإسفنج، ثُم ضعي الإناء علي النار وضعي عليه ماء ســاخن حتــى يــذوب الجيلاتين تماماً.

2 ــ أعملي علي خلط البيض وصفار البيض في إناء كبير وأخفقيهم جيــداً حتــى يُصبح الخليط فاتح اللون وغليظ القوام، ثُم أضيفي خليط المانجو تدريجياً للبيض مع

مواصلة الخفق حتى يغلظ قوام الخليط كله ويمتزج جيداً؛ ثُم قُومي بوضع الــدوبل كريم المخفوق علي خليط المانجو، ثُم أضيفي الجيلاتين المُذاب مع التقليب برفق.

3 ــ ثُم قُومي بصب الخليط في طبق التقديم، ثُم اتركيه بالثلاجة كي يبرد وحتــى يتماسك؛ ثُم قُومي بعمل وردات من الكريم شانتيه فوق سطح الموس؛ وبشق الليمون إلي نصفين تُوضع شريحتين بين كُل وردة كريمة والأخرى.

سوفليه الليمون المثلج

المقادير : ـ

1ــ كوب إلا رُبع دُوبل كريم مخفوق حتى يغلظ. 2 ــ عصير ليمونتين. 3 ــ بشر قشر ليمون. 4 ــ ثلث كيلو سُكر ناعم. 5 ــ بيضتان وسط ويفصل الصفار عــن البياض. 6 ــ ملعقة مسحوق جيلاتين. 7 ــ ملعقة ونصف ماء بارد.

مقادير التجميل : ـ

1 ــ طبق سوفليه. 2 ــ رُبع كوب كريم شانيه مخفوق حتى يتماسك. 3 ــ نصف ملعقة لوز مجروش محمص قليلاً.

الطريقة : ـ

1 ــ قُومي بإعداد طبق السوفليه بربط بعض ورق الزُبد المقوي حول الطبق مــن الخارج؛ ثُم أحضري إناء وضعي به الماء وضعيه علي الجيلاتين؛ واتركيه حتــى يُصبح مثل الإسفنج، ثُم ضعي الإناء وبه ماء ساخن وقومي برفعة علي النار حتــى يذوب تماماً.

2 ــ ضعي صفار البيض والسُكر في إناء، ثُم ضعيه فوق إناء بــه مــاء مغلــي وباستخدام المضرب الكهربي قومي بخفق البيض والسُكر معاً، ثُم أضيفي بشر قشر

الليمون وعصير الليمون واخلطي جيداً حتى يتماسك قوام الخليط ويصير لونه فاتحاً؛ ثُم قُومي بوضع الدوبل كريم المخفوق علي خليط الليمون، ثُم أضيفي الجيلاتين المُذاب.

3 ــ ثُم أحضري إناء متوسط الحجم وقومي بخفق بياض البيض فيه جيداً دون أن يجف، ثُم أضيفيه إلي خليط الليمون، ثُم اغرفيه في طبق السوفليه وساوي السطح واتركيه في الثلاجة حتى يبرد.

4 ــ قومي بإزالة الطوق الورقي بحرص، ثُم قومي بتجميل الحافة الخارجية باللوز المحمص وقومي بوضع اللوز في مُنتصف الطبق، ثُم زينيه بالكريمة وقدميه بارداً.

كيك السميد بجوز الهند

المقادير : ـ

1ــ كوب دقيق. 2ــ قليل من الملح. 3ــ كوب ونصف دقيق سميد ناعم. 4ــ كيس بيكنج بودر. 5 ــ كوب زُبد. 6ــ كوبا سُكر بودرة. 7 ــ 8 بيضات. 8 ــ فانيليا. 9ــ كوبا جوز هند مبشور. 10ــ نصف كوب كريمة لباني. 11ــ جوز هند شرائح عريضة.

الطريقة : ـ

1 ــ يُضرب الزُبد مع السُكر جيداً حتى تُصبح كالقشطة؛ ثُم أضيفي صفار البيض إلي الزُبد وقومي بضربهم جيداً.

2 ــ قومي بخلط الدقيق والسميد والملح والبيكنج بودر وقلبيهم جيداً؛ ثُم أضيفيه إلي خليط الزُبد وقلبيهم جيداً؛ ثُم أضيفي جوز الهند إلي الخليط السابق وقلبي الخليط جيداً بملعقة كبيرة حتى يتجانس.

3 ــ أضربي بياض البيض مع الفانليا حتى يُصبح مارنج؛ ثُم أضيفيه إلــي خلــيط الدقيق والزُبد؛ وقلبي الخليط جيداً حتى يختلط تماماً.
4 ــ أحضري صينية فُرن وادهنيها بالسمن ورُشي قليل من الدقيق فيها، ثُم صُــبي الخليط وأدخليه الفُرن علي درجة حرارة متوسطة حتى ينضــج ويحمــر الوجــه؛ ويُسحب من الفرن بعد ذلك، ثُم تُترك حتى يبرد السميد.
5 ــ أحضري الكريمة وقومي بضربها جيداً، ثُم ضعيها فوق الكيك وزينيها بشرائح جوز الهند، ثُم تُقدم بالهناء والشفاء.

كيك البُرتقال بالكربونات

المقادير :ـ

1 ــ نصف كيلو دقيق. 2 ــ ملعقة صغيرة كربونات الصودا. 3 ــ ملعقة كبيــرة ماء. 4 ــ عصير بُرتقال. 5 ــ بشر بُرتقال. 6 ــ 3 بيضات. 7 ــ نصف كــوب سُكر. 8 ــ نصف كوب سمن.

الطريقة :ـ

1 ــ يُوضع الدقيق في إناء عميق ويُوضع معها السمن؛ ويُفرك بالأصــابع حتــى يختفي السمن تماماً في الدقيق؛ ويُضاف السُكر وبشر البُرتقال مع الــدقيق ويُقلــب جيداً حتى يختلط تماماً.
2 ــ تُذاب الكربونات في الماء وتَعمل حُفرة في الدقيق ويُصب بها المــاء ويُقلــب الخليط جيداً؛ ثُم يُضرب البيض جيداً ويُضاف الدقيق ويُعجن تماماً؛ ثُم يُضاف إلــي الخليط عصير البُرتقال؛ ويُقلب العجين جيداً حتى تُصبح عجينة لينــة نوعــاً مــا؛ وتتأكدي بأنها طرية بيدك.

3 ــ ثُم تُدهن صينية مُستديرة بالسمن وتُبطن بورق زُبد مدهون أيضاً ويُصب فيــه الخليط؛ وتدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى تنضج تماماً؛ وتُقلب بعد ذلك علــي منخل سلك بعد أن تهدأ قليلاً وتُترك حتى تبرد تماماً؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك زبادي بالفراولة والجيلاتين

المقادير : ـ

1 ــ نصف كيلو دقيق. 2 ــ كوبا زبادي مُحلا بالسُكر. 3 ــ نصف كُوب سمن. 4 ــ رُبع كيلو فراولة. 5 ــ باكو بيكنج بودر. 6 ــ ثلاث ورقات من الجيلاتــين. 7 ــ ثلاث ملاعق ماء.

للتزين : ـ

1 ــ فراولة. 2 ــ كوب ونصف سُكر. 3 ــ كريمة. 4 ــ بيضتان. 5 ــ فانيليا.

الطريقة : ـ

1 ــ يُضرب السمن والسُكر معاً؛ ثُم أضيفي البيكنج بودر مع الدقيق وأضيفيه إلــي السُكر واعجنيه جيداً.

2 ــ قومي بضرب البيض مع الفانيليا وأضيفي خليط الدقيق والسمن واعجنيه مره أخري؛ ثُم أحضري قالب كيك؛ وادهنيه بالسمن؛ وأفردي العجينة؛ وقومي بتخريمها بالشوكة؛ وأدخليها في فُرن متوسط الحرارة حتى تنضج؛ واتركيها حتى تبرد تماماً.

3 ــ ثُم ضعي الجيلاتين بعد تكسيره في الماء؛ وضعيه علي النــار حتــى يــذوب الجيلاتين؛ وأضربي الزبادي ونصف كمية الكريمة والفراولة معاً؛ وقلبيهما جيداً.

4 ــ ثُم أضيفي الجيلاتين إلي خليط الزبادي وقلبيه بسرعة، ثُم ضعيه علــي وجــه الكيك، ثُم قومي بعمل وردات من الكريمة وجمليها بوحدات من الفراولة؛ ثُم ضعيها في الثلاجة حتى تجمد؛ وبعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء.

كيك العسل الأبيض والبندق

المقادير :ـ

1 ــ 3 ملاعق كبيرة عسل أبيض. 2 ــ رُبع كُوب فاكهة مكسـرة. 3 ــ ملعقـة كبيرة سُـكر. 4 ــ بيضتان. 5 ــ ثُمن كيلـو سمن. 6 ــ 5 ملاعق كبيرة دقيق. 7 ــ قليل من الملح. 8 ــ ثُمن كُوب بُندق محمص مقشر خشن. 9 ــ نصف ملعقة زنجبيل بودرة. 10 ــ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة :ـ

1 ــ تُحضر الكيكة بنفس طريقة صُنع الكيكة السهلة؛ ويُخفق البيض مـع العسـل الأبيض وتُخفق الخلطة جيداً حتى تنعم وتتم في نفس خطوات الطريقة السهلة.

2 ــ تُدهن صينية بالسمن وتُبطن بورق زُبد مدهون بالسمن ويُصب بها الخلـيط؛ وتدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.

3 ــ تُسحب من الفُرن وتُترك قليلاً في الصينية حتى تهدأ قليلاً، ثُم تُقلب علي منخل سلك حتى تبرد وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك باللوز المقشر

المقادير :ـ

1 ــ ربع كيلو سمن. 2 ــ نصف كوب سُكر بودرة. 3 ــ 5 بيضات. 4 ــ كيلـو دقيق. 5 ــ نصف باكو بيكنج بودر. 6 ــ رُبع كوب فواكه مسكرة مقطعـة. 7 ــ رُبع كوب زبيب. 8 ــ ثُمن كوب لوز مفروم فرماً ناعماً. 9 ــ رُبع كـوب لـوز مقشر سليم. 10 ــ لبن حسب الحاجة.

الطريقة :ـ

1 ــ تُحضر الكيكة بالطريقة الدسمة؛ وتُدهن صينية مُستديرة بالسمن وتُبطن بورق ألزبده ويُدهن أيضاً ويُصب فيه الخليط إلي الثلث فقط؛ ثُم يُغطي وجه العجينة باللوز الصحيح المقشر.

2 ــ تدخل الصينية في الفرن المتوسط الحرارة مع تغطية الوجه إذا أحمر قبل تمام النضج بورق زُبدة مدهون، ثُم يُسحب من الفُرن بعد أن تنضج ويُقلب بعد أن تهـدأ قليلاً وتُقلب علي منخل سلك حتى تبرد الكيكة تماماً؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كيك بياض البيض بالكاكاو

المقادير :ـ

1ــ نصف كوب لبن. 2ــ نصف كوب كاكاو مُذاب في قليل من اللبن. 3ــ نصف باكو بيكنج بودر. 4 ــ فانليا. 5 ــ نصف كوب سمن. 6 ــ بياض أربع بيضـات. 7 ــ كوب ورُبع دقيق. 8 ــ ملعقة سُكر بودرة.

الطريقة :ـ

1 ــ يُضرب الزُبد مع السُكر جيداً حتى يُصبح كالكريمة الهشة؛ ويُضـاف اللـبن الدافئ إلي الزُبد ويُقلب، ثُم يُضرب بياض البيض جيداً حتى يُصـبح مـارنج، ثـم يُضاف إلي خليط الزُبد والسُكر واللبن.

2 ــ يُخلط الدقيق والبيكنج بودر ويُضاف للخليط السابق ويُخلط جيداً بالملعقة حتى يُقسم الخليط إلي قسمين ويُضاف الكاكاو المُذاب في اللبن إلي أحد القسمين؛ ويُدهن قالب كيك بالسمن ويُصب الخليط مع قليل من اللون الفاتح وقليل من الكاكاو؛ وهكذا حتى ينتهي الخليط كُله يدخل في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويُقلـب علـي منخل سلك حتى يبرد؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

تارت العنب بالمربي

المقادير : ـ

1ـ نصف كوب لبن. 2ـ باكو بيكنج بودر. 3ـ فانيليا. 4ـ بيضتين. 5ـ نصف كوب سمن. 6ـ كوبا دقيق. 7ـ قليل من الملح.

الطريقة : ـ

1 ـ يُخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر، ثُم يُضاف السمن ويُقلب حتى يختفي السمن تماماً؛ ويُخفق البيض مع الفانيليا؛ ويُضاف إلي الدقيق، ثُم يُضاف اللبن بالتدريج حتى تتكون عجينة سهلة الفرد.

2 ـ يُدهن قالب بالسمن ويُفرد بها العجينه سمك نصف سم وتُخرم بالشوكة وتُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

3 ـ تُرفع التورتة من القالب بهدوء ويفرد عليها الكريم شانتيه، ثُم العنب ويُصب علي الوجه المربي المخففة بالماء ومغليه وباردة وتُجمل بوردات من الكريم شانتيه وتوضع في الثلاجة لحين التقديم.

كيكة التمر

المقادير : ـ

1 ـ 3 بيضات. 2 ـ نصف كيلو سُكر. 3 ـ رُبع كيلو زيت. 4 ـ نصف كيلو لبن. 5 ـ كيلو دقيق. 6 ـ قليل من الملح. 7 ـ ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

مقادير الحشو : ـ

1 ـ كيلو تمر مهروس مع نصف إصبع زُبد. 2 ـ 2 ملعقة كبيرة لبن بودرة.
3 ـ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :ـ

1 ــ نفرد التمر بين ورقتي زُبدة، ثُم نضع الصينية فوقه ونقص الزائد من التمــر ليُصبح لدينا دائرة بحجم الصينية.



2 ــ قومي بإعداد الكيكة بالطريقة العادية وهي خفق البيض مع السكر والفانيليا، ثُم إضافة الزيت، ثُم اللبن السائل، ثُم الدقيق المنخــول مــع الملح والبيكنج بودر.

3 ــ أحضري الصينية وادهنيهــا بالزيت، ثُم ضعي نصــف خلــيط الكيك، ثُم ارفعي دائرة التمر بحذر وقومي بوضعها على الكيكة.

4 ــ ضعي النصف الباقي من خليط الكيك (لا تخافي التمر لن ينزل بالأسفل)؛ ثُــم ضعيها في الفُرن لمُدة نصف ساعة حتى يحمر الوجه، ثُم تُقطع وتُقدم بالهناء.

كيكة الشيكولاتة

المقادير :ـ

1ــ كيكة بنكهة الشيكولاتة. 2ــ علبة قشطة. 3ــ دريم ويب. 4ــ 3 ملاعق كبيرة لبن بودرة. 5ــ 3 ملاعق كبيرة سُكر. 6ــ ملعقة نيسكافية. 7ــ شيكولاتة ساده.

الطريقة :ـ

1 ــ قومي بإعداد الكيكة بالطريقة المعتادة، ثُم أدخليها بالفرن في هذا الوقت.

2 ــ قومي بخلط القشطه؛ والدريم ويب واللــبن والسُــكر والنيســكافية؛ وقــومي بضربها بالمضرب الكهربائي أو بالمضرب اليدوي.

3 ــ وعند تسوية الكيكة اتركيها حتى تبرد، ثُم قومي بتفتيتها كُلها وخُــذي نصــف الكميه وضعيها في صينية تكون القاعدة تُفصل عن أطرافها وقومي بالضغط عليها ببطء وبعد ذلك ضعي نصف كمية الكريمة؛ وبعد ذلك النصف الباقي مــن الكيكــة وبعد ذلك الكريمة الباقية، ثُم قومي ببشر الشيكولاتة وضعيها في الثلاجة حتى تبرد.

4 ــ قومي بتقطيعها ولاحظي شكلها الجميل وبالهناء والشفاء.

كيكة السويسرول

المقادير :ـ

1 ــ كوب دقيق. 2 ــ كوب سُكر. 3 ــ نصف كوب زيت. 4 ــ 2 ملعقة كبيرة بيكنج بودر. 5 ــ ملعقة لبن بودرة. 6 ــ 6 بيضات. 7 ــ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة :ـ

1 ــ نخلط البيض والسُكر والزيت مع بعضهما البعض إلى أن تُصبح رغوة، ثُــم نضع عليه بقية المواد الجافة ونخلطهم جيداً؛ ثُم أحضري صــينية مربعــه الحجــم ونضع عليها ورق الألمنيوم كى تستخرجيها بسهولة بعد ذلك؛ وصُبي فوقها الخليط ولكن يجب ألا يكون حجم الخليط سميكاً؛ ثُم أدخليها بالفرن حتى تنضــج ويُصــبح لونها فاتح؛ لان الكيكة رقيقة ولا تجعليها تستوي كثيراً بالفرن كي لا تحترق.

2 ــ بعدما تنضج أخرجي الكيكة من الألمنيوم وضعيها على الطاولة وادهني الكيكة بالحشوة على حسب رغبتك سواء بمربة الفراولة أو بكريمة الشيكولاتة؛ وبعد ذلــك قومي بلف الكيكة بدون لف الألمنيوم معها؛ وبعد ذلك غطيهــا بــورق الألمنيــوم وضعيها بالثلاجة لمُدة ساعة حتى تتماسك؛ وبعد ذلك فكي ورق الألمنيوم وادهنيها بصلصة الشيكولاتة؛ ثُم ضعي عليها جوز الهند أو البسكويت المطحــون وضــعيها بالثلاجة حتى تتجمد، ثُم قطعيها حلقات وقدميها بالهناء والشفاء.

كيكة الفراولة

المقادير : ـ

1 ــ 3 أكواب دقيق. 2 ــ ملعقتا بيكنج باودر. 3 ــ كوبا سُكر ناعم. 4 ــ كـوب زُبد. 5 ــ كوب عصير فراولة مركز. 6 ــ فراولة للتزيين. 7 ــ مربـة فراولـة خفيفة. 8 ــ كريمة مخفوقة. 9 ــ بياض ثمان بيضات. 10 ــ ملعقتا فانيليا.

الطريقة : ـ

1 ــ يُنخل الدقيق جيداً ويُضاف إليه البيكنج باودر؛ ويُقلب حتى يتجانس معه فـي عجانة كهربائية؛ ثُم يُضرب السُكر مع الزُبد والبيض والفانيليـا حتـى يتضـاعف حجمهم جميعاً ويصير هشاً ومكوناً رغوة.

2 ــ يُضاف هذا الخليط تدريجياً على الدقيق مع التقليب البطيء حتى لا يتسـرب الهواء لخارج العجينة؛ ثُم يُضاف عصير الفراولة المركز ويُعاد التقليـب؛ ويُـدهن قالب فُرن بالزُبد ثُم تُسكب فيه العجينة الحمراء؛ وتُزج في فرن حار لمـدة خمسـة عشر دقيقة؛ ثُم تُخفف حرارته وتُترك فيه لمُدة نصف ساعة أخرى؛ وعندما تبـرد تُشق لثلاث طبقات وتُحشى بمربة الفراولة وتُزين بالكريمة وثمار الفراولة؛ وتُقدم.

خُبز الفواكه الطازجة

المقادير : ـ

1 ــ 3 بيضات. 2 ــ بياض 3 بيضات. 3 ــ كوبان من اللبن الحليـب منـزوع الدسم. 4 ــ 6 ملاعق عسل نحل. 5 ــ ملعقتان صغيرتان فانيليـا. 6 ــ مبشـور بُرتقالة 7 ــ شرائح خُبز توسـت مقطعة أنصاف. 8 ــ فاكهـة منوعـة حسـب الرغبة. 9 ــ ملعقة سُكر. 10 ــ أعواد من النعناع الأخضر للزينة. 11 ــ كريمة طازجة أو لبن زبادي للتقديم.

الطريقة :ـ

1 ـــ يُوقد الفُرن لدرجة حرارة متوسطة ويُدهن طبق فرن غير عميق بقليـــل مـــن الزُبدة؛ ثُم يُوضع البيض وبياض البيض في الخلاط؛ ويُضرب قليلاً حتـــى يتكـــون رغوة كثيفة.

2 ـــ يُضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق؛ ثُم يُضاف العسل؛ والفانيليا؛ ومبشور البُرتقالة؛ ويُوضع الخليط جانباً؛ ثُم ضعي نصف مقدار الخُبز فـــي قـــاع الطبـــق؛ وضعي فوقه نصف مقدار الفاكهة؛ وفوقها باقي الخُبز؛ ثم باقي الفاكهـــة بترتيـــب جميل؛ ثُم يُصب الحليب المخلوط بالبيض والعسل فوق الخُبز والفاكهة؛ ثُـــم يُـــرش السطح بالسكر ويُوضع في الفرن لمُدة عشر دقائق.

3 ـــ يُرش السطح بباقي السُكر ويُزين بأوراق النعناع؛ ويُقدم ساخناً مع الكريمة أو الزبادي؛ ويُقدم بالهناء.

البودينج الأبيض

المقادير :ـ

1 ـــ 12 شريحـــة خُبـــز توســـت. 2 ـــ 6 ملاعـــق جوز هند. 3 ـــ ملعقة كبيرة زُبد. 4 ـــ نصف كيلو عنب أحمر، وتزال بذوره؛ ويُقطع أنصاف. 5 ـــ كوبا لـــبن حليب. 6ـــ ثلاثة أرباع كُوب سُكر. 7ـــ ملعقة مبشور بُرتقال. 8 ـــ 2 بيضة.

الطريقة :ـ

1 ـــ يُسخن الفُرن ويُدهن طبق البايركس بالزُبد؛ ويُرش فيه 2 ملعقة كبيرة جـــوز هند مبشور؛ وتُزال حواف التوست وتُدهن بالزُبد؛ وتُقطع كُل شريحة إلـــى أربـــع مثلثات؛ ويُرص نصف مقدار الخُبز فوق جوز الهند.

2 ـ يُرص نصف مقدار العنب فوق الخُبز ويُحتفظ بالنصف الآخر للتجميل ويُغطى العنب بالنصف الآخر من مُثلثات الخُبز المدهونة بالزُبد؛ ويُحلى اللبن بالسُكر؛ ويُضاف إليه البيض بعد خفقه ويُضاف مبشور البرتقال؛ ويُقلب الخليط جيداً ويُصب فوق الخُبز؛ ويُترك المقدار من 20 إلي 30 دقيقة حتى يتشرب الخُبز اللبن.

4 ـ يُرش على الوجه 2 ملعقة كبيرة جوز هند؛ ويوضع الطبق البايركس في صينية مملوءة بماء مغلي حتى نصفها (حمام مائي) وتُوضع الصينية داخل الفرن حتى يرتفع البودينج ويتم نُضجه من 35 إلي 40 دقيقة؛ وتُقدم مباشرة بعد تجميله بباقي جوز الهند والعنب الأحمر؛ ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

البانكيك

المقادير :ـ

1 ـ كُوب كبير من الدقيق. 2 ـ قليل من الملح. 3 ـ كوبان لبن. 4 ـ بياض بيضتين. 5 ـ 2 بيضة. 6 ـ معلقتا زيت.

الطريقة :ـ

1 ـ أحضري إناء وقومي بُخلط الدقيق مع الملح، وبعمل حُفرة في الوسط قومي بُوضع بياض البيض؛ ثُم البيضة؛ والملح مع قليل من اللبن في وسط الحُفرة؛ ثُم قُومي بُخفق الخليط حتى يغلظ القوام، ثُم أضيفي الزيت.

2 ـ بعد ذلك أضيفي اللبن المُتبقي؛ وغطي الإناء، واتركيه حتى يبرّد فترة من الزمن؛ ثُم قُومي بدهن الإناء وتجهيزه للطهي بطبقة من الزيت؛ وأضيفي مقدار ملعقتان من الخليط المُعد، وقومي بتقليبه في الإناء حتى تُغطي القاعدة باستخدام ملعقة مسطحة تُقلب الكعكة، وتُطهي حتى يحمر لونها، وتُقلى الكعكات واحدة تلو الأخرى بنفس الطريقة؛ ثُم قُومي بلف الوحدات بكريمة الشيكولاتة، وتُقدم باردة.

تارت التفاح بالكراميل

المقادير :ـ

1 ـــ 6 ملاعق زبُدة. 2 ـــ كوب سكر. 3 ـــ 2 كيلو تفاح متماسك. 4 ـــ عصير ليمونتين. 5 ـــ بشر ليمون.

مقادير العجينة :ـ

1 ـــ 2 كوب دقيق. 2 ـــ ربع كيلو زُبد مُقطعة إلي مكعبات. 3 ـــ كيلو سكر بودرة. 4 ـــ ملعقتان ماء بارد. 5 ـــ صفار بيضتين.

الطريقة :ـ

1 ـــ أحضري إناء وقومي بوضع الدقيق وضعي عليه الزُبد واخلطيهما جيداً حتى يُصبح ناعماً؛ ثُم أضيفي السُكر البودرة، ثُم اخلطي معه صفار البيض وماء كافٍ لعمل عجينة ناعمة غير لزجة.

2 ـــ اتركي العجينة لتبرد في الثلاجة حوالي نصف ساعة تقريباً؛ ثُم ضعي الزبُد مع السكر في إناء وسخني علي نار هادئة جداً حتى يذوب السكر.

3 ـــ أعملي علي تسخين الفرن وضعي الخليط به ودعيه حتى يُصبح لونه ذهبياً داكناً ولكن يُمكن صبه، ثُم بعد ذلك ضعيه في قاع الصينية بالتساوي؛ ثُم أعملي علي تقشير التُفاح وأزيلي قلبه وقطعيه لشرائح، ثُم قلبيه مع عصير الليمون وبشر الليمون ورصيه في صينية الكيك؛ وأعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي قليلاً بالدقيق واجعلي شكلها مستديراً وحجمها أكبر من الصينية؛ وأعملي علي فرد العجينة فوق التفاح بحيث تكون الزيادة في العجين أسفل جوانب الصينية؛ ثُم ضعيها في سابق التسخين واتركيها حتى يُصبح التارت مقرمشاً وذهبي اللون؛ ثُم أحضري طبق التقديم وضعيه علي سطح التارت وقومي بقلبه؛ وقدميه بالهناء.

رقائق التُفاح الملفوفة

المقادير : ـ

1ـ نصف كوب لوز. 2ـ كوب بقسماط. 3ـ سُكر بودرة للرش. 4ـ كُوب زبُدة.
5ـ 8 رقائق من عجين الفطائر المُستطيلة.

مقادير الحشو : ـ

1 ـ كيلو ونصف تُفاح مُقشر ومنزوع القلب ومُقطع إلي شرائح. 2 ـ كوب لـوز مقشر ومُقطع قطع صغيرة. 3 ـ رُبع كيلو زبيب. 4 ـ ملعقة قرفة مطحونة جيداً.
5 ـ ملعقة خليط قرنفل وزنجبيل مطحون. 6 ـ 6 ملاعق سـكر. 7 ـ عصـير ليمونتين. 8 ـ بشر ليمون.

الطريقة : ـ

1 ـ أعملي علي خلط مقادير الحشو كلها؛ ثُم أعملي علي دهن واحدة من رقـائق العجين بالزُبد المُذاب، ثُم قومي برش البقسماط فوق رقائق العجين وضعي خلـيط التُفاح في وسطها بالطول، ثُم قومي بتغطية بقية الرقائق بعد دهـن كـل واحـدة بالزبُد؛ وضعي الحشو علي الرقائق وقومي بلف الرقائق.

2 ـ أعملي علي دهن الرقائق بالزبُد المُذاب وقومي بالرش عليهـا بـاللوز، ثُـم ضعيها بالفرن واتركيها حتى تُصبح الرقائق مُقرمشة ولونها ذهبي وبعد ذلك قومي برشها بالسكر.

بودنج التوت والُتفاح

المقادير : ـ

1 ـ عصير ليمونتين. 2 ـ بشر ليمون. 3 ـ 2 كُوب سكر نـاعم. 4 ـ كيلـو توت أسود. 5 ـ 4 تفاحات.

مقادير التجميل :ـ

1ــ كوب لبن. 2ــ لبن إضافي للدهن. 3 ــ كوب سكر ناعم. 4 ــ 2 كوب زبُدة.
5 ــ 2 كوب ونصف دقيق ذاتي التخمر.

الطريقة :ـ

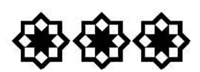
1 ــ أعملي علي تقشير التُفاح وقطعيه شرائح كبيرة باستخدام القطاعة التي علــي شكل نجمة لتقطيع أشكال من شرائح التُفاح.

2 ــ ثُم أحضري إناء وضعي قطع التُفاح فيه مع التوت والسُكر وبشــر الليمــون وعصير الليمون وغطي الإناء وضعيه علي النار حتى تُصبح قطع التُفــاح طريــة وغير مهروسة.

3 ــ أعملي علي تحضير طبقة التجميل وضعي الدقيق في إناء وأضيفي إليه الزُبد وقومي بفركها بأطراف أصابعك حتى يختلط الجميع ويُصبح مثل البقسماط النــاعم حتى تُصبح العجينة طرية.

4 ــ ثُم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي قلــيلاً بالــدقيق، ثُــم قطعيهــا باستخدام القطاعة التي علي شكل هلال؛ ثُم أحضري طبق فُرن وقــومي بوضــع الفاكهة فيه؛ وتُوضع قطع التُفاح التي علي شكل نجمة.

5 ــ قُومي برص قطع العجين التي علي شكل هلال علي وجه الفاكهة، ثُم ادهنيها باللبن؛ وأعملي علي وضع الطبق بالفرن واتركيه حتى يُصبح لونه ذهبياً وقدميه.



تارت الليمون

المقادير : ـ

1 ــ عصير ليمونتان. 2 ــ بشر ليمونة. 3 ــ كوبا بقسماط. 4 ــ أربــع أكــواب ونصف شربات.

مقادير العجينة : ـ

1ــ كوب ونصف دقيق. 2ــ قالب تارت. 3 ــ أربع ملاعق ماء بارد. 4 ــ كوب زُبد مكعبات.

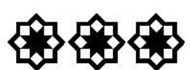
الطريقة : ـ

1 ــ أحضري إناء وأعملي علي تحضير العجينة بوضع الدقيق وإضافة إليه السُكر وقومي بفركه بأصابعك؛ ثُم أعملي علي خلط الخليط جيداً كي يُصبح مثل البقسماط الناعم مع مُراعاة خلطه بالماء الكافي لعمل عجينة ناعمة ومرنة.

2 ــ قومي بلف العجينة في بلاستيك وغلفيها واتركيها لتبرد في الثلاجة مدة مــن نصف ساعة إلي ساعة تقريباً؛ ثُم أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي قلــيلاً بالدقيق، ثُم ضعيها في قالب التارت.

3 ــ سخني الشربات علي نار هادئة في إناء وأضيفيه إلي البقسماط وبشر الليمون وعصير الليمون وصبيه علي العجينة.

4 ــ ثُم أعملي علي تسخين الفُرن وقومي بخبزها حتى يُصبح لونها ذهبياً ويُصــبح الحشو متماسكاً؛ ثُم اتركيها حتى تبرد في القالب وبعد ذلك قومي بتقطيعهــا إلــي شرائح وقدميها بالهناء والشفاء.



تارت مربة المشمش

المقادير : ـ

1 ـــ ثلاث ملاعق مربة مشمش. 2 ـــ بشر قشر ليمونة. 3 ـــ كوب صغير سُــكر ناعم. 4 ـــ ملعقة ونصــف ماء. 5 ـــ ثلاثة أرباع كيلو تُفاح منزوع القلب ومُقطع. 6 ـــ ربع كوب زُبد.

مقادير التجميل : ـ

1 ـــ 3 ملاعق مربة مشمش. 2 ـــ ملعقتا سكر ناعم. 3 ـــ نصف عصير ليمونة. 4 ـــ كوب صغير تُفاح مُقشر ومُقطع لشرائح.

مقادير العجينة : ـ

1ـــ ثُلث كيلو زُبد مقطع مُكعبات. 2 ـــ قالب تارت. 3ـــ صفار بيضتين. 4ـــ رُبع كُوب سُكر ناعم. 5ـــ ثلاثة أرباع كوب دقيق.

الطريقة : ـ

1 ـــ أحضري إناء وقومي بوضع الدقيق به وأضيفي الزبُد وقومي بفركه بأطراف الأصابع حتى يُصبح مثل البقسماط الناعم؛ ثُم أعملي علي إضافة الســكر وصــفار البيض وقليل من الماء البارد لعمل عجينة طرية.

2 ـــ أعملي علي لف العجينة بقطعة قماش نظيفة وضعيها في الثلاجة لمُدة نصــف ساعة تقريباً؛ ثُم أحضري إناء وضعي به الزُبد، ثُم أضيفي التُفاح والماء، ثُم قومي بتغطيته وطهيه علي نار هادئة حتى يطري التُفاح؛ ثُم أعملي علي هــرس التُفــاح وصفيه في إناء نظيف، ثُم أضيفي المربي والسكر وبشر الليمون وارفعي الخلــيط علي نار عالية حتى يتبخر كُل السائل ويتبقى التفاح سميكاً واتركيه حتى يبرد.

3 ــ أعملي علي فرد العجينة علي سطح مُغطي قليلاً بالدقيق، ثُم افرديها في قــاع القالب وأعملي علي خبز العجينة بحيث تكون غير مرتفعة وبعد حوالي ربع ساعة انزعي الفويل واخبزيها حوالي خمس دقائق وبعد ذلك اتركيها لتبرد.

4 ــ ثُم ضعي بوريه التُفاح في القالب، ثُم رصي شرائح التفاح علي الوجه وادهنيها بعصير الليمون، ثُم قومي برش السكر الناعم عليها وأعيدها إلي الفرن حتى ينضج التفاح وتأخذ حواف الفطيرة اللون البني الفاتح؛ وأعملي علي تسخين المربي وقومي بتصفيتها وادهني بها السطح، ثُم قومي علي تقديمها بالهناء والشفاء.

البودنج اللذيذ

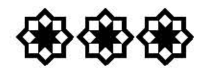
المقادير :ـ

1ــ ثلاث أرباع كوب أرز. 2ــ 4 أكواب حليب. 3ــ 4 ملاعق سُكر. 4 ــ ملعقة كبيرة زُبد. 5 ــ ربع ملعقة صغيرة قرفة. 6 ــ 4 ملاعق كبيرة عسل نحل. 7 ــ 3 ملاعق كبيرة لوز مقطع رقائق.

الطريقة :ـ

1 ــ يُجهز الفُرن ويُدهن طبق بالزُبد؛ ثُم يُغسل الأرز ويُوضع في الطبق مع اللــبن والسُكر، وتُقطع الزُبد مكعبات فوق السطح وتُرش القرفة؛ ثُم يُخبز مُدة ساعتين مع التقليب من حين لآخر.

2 ــ يُدفأ العسل حتى يُصبح سائلاً ويُصب فوق البودنج؛ ثُم يُــرش فوقــه اللــوز، ويُعاد إلى الفُرن حتى يتم النضج؛ ويُقدم ساخناً أو بارداً مع الفواكه وبالهناء.



بودنج مربة الفراولة

المقادير : ـ

1 ـ نصف كوب أرز ناعم. 2 ـ كيلو لبن. 3 ـ كوب ونصف سكر سنترفيش. 4 ـ 3 ورقات لورا. 5 ـ 5 ملاعق كبيرة مُربى فراولة أو توت.

مقادير المارنج : ـ

1 ـ بياض أربع بيضات. 2 ـ 8 ملاعق كبيرة سُكر بودرة منخول. 3 ـ ملعقة شاي عصير ليمون. 4 ـ ذرة ملح.

الطريقة : ـ

1 ـ يُخلط الأرز مع كوب من اللبن البارد؛ ثُم يغلى باقي اللبن ويُحلى ثُم يُضاف إلى الأرز، ويُقلب المقدار على نار هادئة حتى يتم نضج الأرز؛ وتُضاف الفانيليا ويُرفع من على النار ويُرفع ورق اللورا.

2 ـ يُترك حتى يهدأ ثُم يُضاف اللوز المحمص المجروش؛ ويُجهز طبق فُرن وتُفرد فيه المربى ويُصب فوقها بودنج الأرز.

إعداد المارنج : ـ

1 ـ يُوضع بياض البيض في سُلطانية؛ ويُخفق بالمضرب الكهربائي حتى يُعطى فقاعات كبيرة؛ ويُضاف عصير الليمون نقطة نقطة؛ ثُم يُضاف السكر بالتدريج ملعقة ملعقة مع الاستمرار في الخفق حتى يُعطى لمعة بيضاء ويصير هشاً.

2 ـ تُضاف الفانيليا وذرة الملح عن طريق ملعقة صغيرة أو قُمعاً؛ ثُم يُوزع المارنج فوق البودنج بحيث يُغطيه تماماً على هيئة ورود؛ ثُم يُخبز في فرن حار نوعاً ما حتى يصير المارنج ذهبياً محمراً؛ ثُم استخرجيه من الفرن وقدميه ساخناً أو في درجة الحرارة العادية.

تورتة الجيلاتي بالمكسرات

المقادير :ـ

1 ـ كعكة إسفنجية باردة تماماً 2 ـ كوب ونصف جيلاتي بالفانيليا. 3 ـ كوب ونصف آيس كريم فاكهة أو شيكولاتة حسب الرغبة. 4 ـ 2 كوب كريم شانتيه للتجميل. 5 ـ فاكهة الموسم. 6 ـ مكسرات مفرية.

الطريقة :ـ

1 ـ تُقطع الكعكة 3 دوائر بالعرض بسكين حاد؛ ثُم يُبطن قاع صينية بورق ألمونيوم، على أن يُغطي الورق حواف الصينية ليسهل قلبها؛ ثُم تُوضع دائرة من الكعكة الإسفنجية وتُغطى بجيلاتي الفانيليا؛ ثُم تُغطي بدائرة ثانية من الكعكة وتُثلج في فريزر الثلاجة.

2 ـ تُغطى الدائرة الثانية بالصنف الآخر من الجيلاتي؛ وتُغطى بالدائرة الثالثة وتُعاد إلي الفريزر حتى تتجمد تماماً؛ ثُم تُقلب التورتة علي طبق التقديم ويُنزع ورق الألمونيوم عنها ويُجمل الوجه والحواف بوردات من الكريم شانتيه؛ ثُم عند التقديم تُرش بالمكسرات وتُجمل بالفواكه المُشكلة حسب الرغبة.

كيك التُفاح بعصير البُرتقال والقرفة

المقادير :ـ

1 ـ كوب كبير عصير بُرتقال. 2 ـ 2 ملعقة كبيرة سُكر بُني. 3 ـ 2 بيضة. 4 ـ 2 ملعقة كبيرة لبن. 5 ـ ملعقة كبيرة قرفة. 6 ـ نصف كيلو تُفاح. 7 ـ كوب ونصف سُكر. 8 ـ 2 كوب زُبد. 9 ـ ملعقة كربونات الصودا. 10 ـ باكو بيكنج بودر. 11 ـ 5 أكواب ونصف دقيق. 12 ـ قليل من الملح.

للتزين :ـ

1 ــ 2 ملعقة كبيرة سُكر. 2 ــ 2 ملعقة كبيرة قرفة.

الطريقة :ـ

1 ــ يُخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر والكربونات ويُقلب الخليط جيداً؛ ثُم أضيفي الزُبد إلي خليط الدقيق وافركيها بأطراف الأصابع حتى تختفي تماماً، ثُم يُضاف السُكر ويُقلب جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.

2 ــ قشري التُفاح وافرميه جيداً، ثُم ضعي عليه السُكر البني والقرفة ويُقلب جيداً؛ ثُم أضيفي خليط التُفاح إلي خليط الدقيق، ثُم أضربي البيض وأضيفيه إلي خليط الدقيق وقلبي الجميع جيداً.

3 ــ أضيفي اللبن وعصير البُرتقال إلي خليط الدقيق والتُفاح؛ وقلبيه جيداً بحيث تكون العجينة جامدة نوعاً ما؛ ثُم أحضري صينية مُستديرة وادهنيها بالسمن وضعي فيها ورق زُبد مدهون أيضاً؛ وصُبي بها الخليط وسوي السطح بالملعقة.

4 ــ اخلطي السكر والقرفة للوجه ورشي علي وجه الصينية وأدخليها في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتحمر؛ ثُم بعد تمام النضج أخرجي الكيك من الفُرن واتركيها لتبرد قليلاً، ثُم اقلبيها علي منخل سلك حتى تبرد؛ وبعد أن تبرد قطعيها قطع متناسبة ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

كيك الزبادي والزبيب بدقيق السميد

المقادير :ـ

1 ــ نصف كيلو تُفاح مقشر ومقطع إلي قطع متوسطة. 2 ــ ملعقة كبيرة قرفة.
3 ــ ثلاثة أرباع كوب زبادي. 4 ــ كوب زبيب. 5 ــ نصف كوب زُبدة. 6 ــ

نصف كوب سُكر. 7 ــ 4 بيضات. 8 ــ 2 كوب سميد ناعم. 9 ــ رُبــع كــوب دقيق عادي. 10 ــ قليل من الملح. 11 ــ ثلاثة أرباع كوب لبن.

الطريقة :ـ

1 ــ أخفقي البيض في إناء، ثُم أضيفي إليه رُبع كوب سكر والملح والدقيق واللــبن وأضربي الجميع معاً حتى يصير سائلاً تماماً.

2 ــ أضيفي اللبن مع دقيق السميد علي النار مع التقليب المُستمر حتى يغلي، ثــم أضيفي رُبع كوب زُبد واستمري في التقليب حتى يجمد الخليط وارفعيه من علــي النار واتركيه حتى يبرد؛ ثُم أضيفي قطع التفاح إلي خليط البيض والسُكر والــدقيق مع إضافة الزبيب وقلبيه، ثُم أضيفيه إلي خليط السميد وقلبي الخلــيط جيــداً حتــى يتجانس تماماً.

3 ــ أحضري صينية مدهونة بالزُبد وضعي فيها قليل من الــدقيق؛ وضــعي بهــا الخليط؛ ثُم أضربي باقي كمية البيض مع باقي السُكر والزبادي والقرفة جيــداً؛ ثُــم قومي بعمل حُفرة في العجين بالملعقة؛وصبي بها كمية من خليط البــيض والسُــكر والزبادي والقرفة وأدخليها في فُرن ساخن حتى ينضج الخليط ويُقدم دافئاً أو بــارداً علي حسب الذوق؛ وبالهناء والشفاء.

كيك الليمون المسكر واللوز المفري

المقادير :ـ

1 ــ ملعقتان كبيرتان أرز مطحون. 2 ــ أربع بيضات. 3 ــ نصف كُوب قشــر ليمون مسكر مفري. 4 ــ نصف كوب لوز مفري خشن. 5 ــ بشر ليمونتان. 6 ــ باكو بيكنج بودر. 7ــ أربع ملاعق كبيرة سُكر بودرة. 8 ــ ثلاثة أرباع كوب زُبد. 9 ــ نصف كُوب دقيق.

الطريقة : ـ

1 ـ أنخلي الدقيق والبيكنج بودر، ثُم ضعي الزُبدة وافركيها بأطراف أصابعك حتى يختفي الزُبد تماماً؛ وأضيفي سُكر البودرة واللوز المفري وبشـــر الليمـــون والأرز المطحون والليمون المسكر إلي الدقيق وقلبيه جيداً.

2 ـ أعملي حُفره في وسط الخليط وضعي فيه البيض؛ وقلبيه تماماً حتـــى تُصـــبح العجينة يابسة إذا كان الخليط يابساً تماماً؛ ومن المُمكن إضافة قليـــل مـــن عصـــير البرتقال لو احتاج الأمر.

3 ـ أحضري صينية مدهونة بالسمن وضعي بها ورقة زُبد وادهنيها مرة أخـــري بالسمن بحيث يكون السمن المستعمل دافئاً؛ ثُم ضعي العجينة علـــي هيئـــة أكـــوام باستعمال الملعقة والشوكة وأدخليها في فرن ساخن حتى تنضج؛ وقدميها بالهناء.

بسكويت بالفراولة

المقادير : ـ

1 ـ كوبا بسكويت. 2 ـ ملعقة كبيرة سُكر. 3 ـ خمس ملاعق زُبد سايح.

الحشو : ـ

1 ـ ثُلث كُوب فراولة طازجة. 2 ـ رُبع كوب ماء مغلي. 3 ـ نصـــف كـــوب زبادي. 4 ـ ثُلث كُوب سُكر. 5 ـ كُوب كريمة. 6 ـ بياض بيضه. 7 ـ ملعقتان كبيرتان عصير بُرتقال. 8 ـ ربع كيلو جُبن بدون ملح. 9 ـ ملعقة صغيرة فانيليا. 10 ـ ثلاث ملاعق صغيرة جيلاتين.

الطريقة : ـ

1 ـ يُخلط البسكويت بالسُكر؛ ثُم يُضاف إليه الزُبد؛ ثُم يُوضع البسكويت في قالـــب مدهون مقاس 20 سم؛ ثُم يُسوى في فُرن حار مُدة عشر دقـــائق؛ ويُتـــرك ليبـــرد؛

وتُضرب نصف الفراولة؛ ويُهرس باقي الفراولة مع عصير البُرتقال؛ ويُذاب الجيلاتين في الماء الساخن؛ ويُترك ليبرد.

2 ــ تُهرس الجبنة؛ ثُم يُضاف إليها السُكر والفانيليا والزبادي؛ وخليط الفراولة وعصير البُرتقال؛ ثُم يُضاف الجيلاتين؛ وتُضرب الكريمة؛ وتُضاف للخليط السابق؛ ثُم يُضاف بياض البيضة المضروب؛ ويُصب الخليط السابق بالقالب فوق البسكويت؛ ويُسوى ثُم يُوضع في الثلاجة لمُدة خمس ساعات؛ ويُجمل بالفراولة ثُم يُقدم بالهناء.

قالب البسكويت بالقشدة

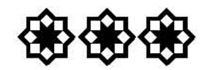
المقادير : ـ

1 ــ كوبا بقسماط مطحون. 2 ــ رُبع كيلو قشدة. 3 ــ كُوب سُكر. 4 ــ ملعقتان كبيرتان شيكولاتة مبشورة. 5 ــ نصف كوب لبن. 6 ــ بسكويت شاي.

الطريقة : ـ

1 ــ يُوضع السميد والسُكر في طاسة؛ ويُرفع على النار؛ ويُقلب باستمرار حتى يحمر لون السميد؛ ويُرفع من على النار ويُترك حتى يبرد تماماً؛ ثُم تُخلط القشدة على الشيكولاتة؛ وتُقلب ثُم تُوضع على خليط السميد؛ وتُقلب جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.

2 ــ أحضري قالب مُستطيل؛ وضعي به نصف كمية السميد؛ وتُسوي باليد؛ ثُم يُغمس في وحدات البسكويت في اللبن قليلاً؛ ثُم يُرص فوق السميد؛ ثُم يُغطى البسكويت بباقي السميد ويساوي الوجه؛ وتُترك لمُدة ساعة؛ ثُم تُقطع وتُرص وتُقدم.



الكيك الصخري

المقادير : ـ

1ـ كُوب دقيق. 2 ـ ملعقتا زُبد. 3 ـ ملعقتا سُكر ناعم. 4 ـ ملعقة كبيرة زبيب.
5 ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 6 ـ لبن للعجن.

الطريقة : ـ

1 ـ تُتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ ويُعجن الكيك حتى تكون العجينة يابسة.

2 ـ ثُم تُوضع العجينة في صينية مدهونة علي هيئة أكوام متساوية في الحجم أشبه بالصخر؛ ويُساعد علي ذلك استعمال الشوكة والملعقة حوالي من 12 إلي 16 كيكة؛ وتُخبز في فُرن حار حوالي رُبع ساعة تقريباً، ثُم أخرجيها وقدميها بالهناء.

كيك بالمربي

المقادير : ـ

1 ـ ثلاثة أرباع كُوب دقيق. 2 ـ رُبع كُوب زُبد. 3 ـ ثلاث ملاعق سُكر ناعم.
4 ـ ملعقة كبيرة لبن. 5 ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 6 ـ مربة فراولة للحشو.
7 ـ بياض بيض وسُكر لتجميل الوجه.

الطريقة : ـ

1 ـ تُتبع الطريقة البسيطة لعمل الكيك؛ وتُعجن عجينة يابسة؛ ثُم أعملي علي فرد العجينة بسُمك سنتيمتر؛ وقومي بتقطيعها لدوائر حوالي 12 دائرة.

2 ـ ضعي مقدار ملعقة صغيرة من المربي بوسط الدائرة وقومي بتتبيل الحافة بالماء واعملي علي تجميع الأطراف وتُلصق بها.

3 ـــ ضعي الكيك علي صينية مدهونة بحيث يكون سطحه الأملس لأعلي، ثُم قومي بتبطيط الكيك؛ وادهني سطحه ببياض البيض.

4 ـــ رُشـــي سطـــح الكيكة بالسُكر وقومي بعمل شقان أو ثلاثة شقوق خفيفة علي السطح بحيث لا تظهر المربي؛ ثُم قُومي بإدخال الكيك في فرن حار نوعاً واتركيه حوالي ثُلث ساعة تقريباً، ثُم يُقدم بالهناء والشفاء.

كيك دقيق الأرز بالزبيب

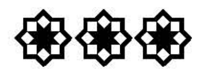
المقادير : ـ

1 ـــ ثلاثة أرباع كوب دقيق. 2 ـــ نصف كوب دقيق الأرز. 3 ـــ نصـــف كـــوب سُكر ناعم. 4 ـــ ملعقة ونصف أرز مفري. 5 ـــ نصف كوب زبادي. 6 ـــ ملعقة عصير ليمون. 7 ـــ نصف كوب زُبد أو سمن. 8 ـــ نصف كوب زبيب. 9 ـــ حبة واحدة جُوزة الطيب تُبشر وتُستعمل. 10 ـــ نصف ملعقـــة صـــغيرة بيكربونـــات الصوديوم (صودا الخبيز).

الطريقة : ـ

1 ـــ اعملي علي إضافة صودا الخبيز لعصير الليمون وقومي بتقليبهم جيـــداً، ثُـــم أضيفه للبن ويُمزج جيداً؛ ثُم قُومي بعمل الكيك بالطريقة البسيطة؛ وقومي بعجنهـــا بخليط اللبن.

2 ـــ أعملي علي صب الكيك في القالب المُخصص؛ ويكون طوله حـــوالي ســـبع بوصات، ثُم يُخبز في فُرن متوسط الحرارة؛ وبعد ذلك يُقدم بالهناء والشفاء.



كيك صغير بالجوز والقهوة

المقادير : ـ

1 ـ ملعقتان كبيرتان دقيق. 2 ـ أربع ملاعق كبيرة زُبد. 3 ـ ملعقتان ونصف سُكر ناعم. 4ـ بيضتان. 5ـ نصف ملعقة مسحوق الشيكولاتة. 6 ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 7 ـ نصف ملعقة عين جمل مفري. 8 ـ ملعقة كبيرة أو ملعقتان من القهوة الباردة الثقيلة. 9 ـ عين جمل ومربي للتجميل.

الطريقة : ـ

1 ـ اعجني مقادير الكيك بالطريقة الدسمة وقومي باستعمال صفار البيض فقط.

2 ـ قومي بخفق البياض حتى يجمد تماماً، ثُم أضيفيه للخليط وقلبيه معه بخفة.

3 ـ ضعي العجينة في قوالب صغيرة مدهونة لثُلثيها، ثُم رشي الوجه بقليل من السُكر الناعم وقومي بخبزها في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى تنضج.

4 ـ اعملي علي ترك الكيك حتى يبرد، ثُم قومي بلصق أنصاف عين الجمل بوسط كُل بعد دهنها بقليل من المربي، ثُم تُقدم وبالهناء والشفاء.

كيك الجوز بالشيكولاتة

المقادير : ـ

1ـ ثُمن كوب دقيق. 2 ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 3 ـ رُبع كوب زُبد.
4 ـ ملعقتا شيكولاتة مبشورة. 5ـ خمس ملاعق سُكر ناعم. 6 ـ ثلاث بيضات.
7 ـ ملعقة صغيرة روح الفانيليا. 8 ـ رُبع كُوب عين جمل مبشور.

الطريقة : ـ

1 ـ يُخفق الزُبد جيداً مع السُكر حتى يُصبح كالقشدة، ثُم تُذاب الشيكولاتة في قليل من اللبن؛ وتُضاف للزُبد وتُقلب معها جيداً؛ ثُم قُومي بخفق البيض جيداً؛ وأضيفيه

للخليط السابق وقلبيه معه جيداً؛ ثُم أعملي علي نخل الدقيق والبيكنج بودر، ثُم أضيفيه للخليط مع التقليب بخفة؛ ثُم قُومي بصب الخليط في صينية مُستطيلة كصينية السويسرول؛ كما يجب أن تكون مدهونة بالزيت؛ كما يُساوي السطح بخفة ورشيها بعين الجمل المفري غليظاً.

2 ــ أعملي علي خبز الكيك في فُرن متوسط الحرارة؛ وتُترك حتى تنضج، ثُم استخرجيها واتركيها لتبرد؛ ثُم قُومي بعد ذلك بتقطيعها لمُربعات؛ وقدميها بالهناء.

كيك بياض البيض بالكاكاو

المقادير :ـ

1 ــ كُوب ورُبع دقيق. 2 ــ نصف كوب سُكر بودرة. 3 ــ نصف كُوب سمن. 4 ــ بياض. 5 ــ 4 بيضات. 6 ــ باكو بيكنج بودر. 7 ــ فانيليا. 8 ــ كوب كاكاو مُذاب في قليل من اللبن. 9 ــ كُوب لبن.

الطريقة :ـ

1 ــ يُضرب الزُبد مع السُكر جيداً حتى يُصبح كالكريمة الهشة، ثُم أضيفي اللبن الدافئ إلى الزُبد وقلبيه؛ وبعد ذلك قومي بضرب بياض البيض جيداً حتى يُصبح مزيج، ثُم أضيفيه إلى خليط الزُبد والسُكر واللبن.

2 ــ أعملي علي خلط الدقيق والبيكنج بودر وأضيفيه للخليط السابق؛ وقومي بخلطه جيداً بالملعقة حتى يختلط جيداً؛ ثُم قُومي بتقسيم الخليط إلى قسمين وأضيفي الكاكاو المُذاب في اللبن إلى أحد القسمين، ثُم قُومي بدهن قالب كيك بالسمن؛ وصُبي الخليط مع قليل من اللون الفاتح؛ وقليل من الكاكاو؛ وبعد ذلك قومي بإدخاله في فُرن متوسط الحرارة ويُترك حتى ينضج، ثُم يُقلب على مُنخل سلك ليبرد ويُقدم.

